

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

lundi 27 février au 3 mars 2023 VS ZONE C

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*

**Légendes :**

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des  
exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	chou blanc HVE rémoulade		crêpe fourrée sauce au fromage	betteraves HVE vinaigrette
goulash de bœuf VBF	paupiettes au veau et son <u>jus</u>		jambon* qualité supérieure VPF <i>jambon de volaille</i>	cubes de colin d'alaska MSC sauce crème ciboulette
coquillettes BIO et ratatouille	chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)		haricots vert et beurre CEE2 (échalote)	riz BIO
<u>yaourt arôme BIO</u>	<u>fromage BIO</u>		petit fromage frais arôme	pont l'évêque AOP/AOC
fruit frais de saison HVE	brownie		banane	liégeois saveur vanille

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des  
exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>taboulé BIO</b>	Repas Sud - Ouest <u>salade de maïs et poivrons</u>		<u>salade verte BIO sauce mimosa</u>	concombres vinaigrette
sauté de bœuf VBF aux oignons	saucisses*, saucisson* à l'ail (façon cassoulet) <i>saucisses de volaille</i>		<u>ravioli au bœuf (plat complet)</u>	pépité de colin d'Alaska MSC 3 céréales
<b>trio de légumes BIO (et pdt BIO)</b>	garniture cassoulet (haricot blanc)		fromage frais sucré	<b>purée brocolis pomme de terre BIO</b>
velouté aux fruits mixés	fromage AOP/AOC individuel		poire production locale HVE	crème anglaise
<u>fruit frais BIO</u>	gâteau basque			gâteau fondant chocolat

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	carottes râpées HVE		salami* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	laitue iceberg
lasagnes au bœuf VBF	<u>cordon bleu</u>		émincé de poulet LR sauce tandoori	<u>colin d'alaska pané (et mayonnaise)</u>
yaourt anôme	haricots verts (échalote) CEE2 et (pdt)		riz BIO (et brunoise de légumes)	frites
fruit frais de saison HVE	<u>fromage BIO</u>		<u>suisse aux fruits BIO</u>	fromage AOP/AOC
	crème dessert saveur vanille BIO		<u>fruit frais BIO</u>	purée de pomme BIO

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable