

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## lundi 28 février au 4 mars 2022 VACANCES SCOLAIRES

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI  |
|--|---|--|--|---|
| <p>émincés de blé sauce forestière</p> <p>petits pois</p> <p>gouda</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p> | <p><b>mardi gras</b></p> <p>steak haché VBF RAV sauce barbecue</p> <p>purée "tricolore" (pdt, carotte, brocolis)</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p><i>beignet parfum chocolat noisettes</i></p> <p><i>sirop de grenadine</i></p> | <p><b>betteraves BIO vinaigrette</b></p> <p>tortelloni au saumon (MSC) jus crème à l'aneth</p> <p>mousse au chocolat</p> | <p><b>salade verte BIO</b></p> <p>émincés de volaille façon kebab</p> <p>pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> | <p>merlu sauce curry coco</p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>camembert</p> <p>fruit frais de saison</p> |

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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 7 au 11 mars 2022

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI   |
|---|---|---|--|--|
| goulash de bœuf VBF   | <p>duo carotte céleri BIO<br/>(vinaigrette)</p> <p>boulettes végétales (et<br/>ketchup)</p> <p>chou fleur sauce blanche (et<br/>pdt)</p> <p>liégeois saveur vanille</p> | <p>hachis parmentier au bœuf<br/>VBF</p> <p>mimolette à la coupe</p> <p>fruit frais BIO</p> | <p>pizza au fromage</p> <p>jambon* qualité supérieure<br/>VPF</p> <p><i>jambon de volaille</i></p> <p>haricots verts BIO</p> <p>banane</p> | <p>colin d'alaska sauce moutarde<br/>à l'ancienne</p> <p>riz</p> <p>yaourt sucré BIO local et<br/>circuit court</p> <p>brownie</p> |
| farfalles   |   |   |  |  |
| petit fromage frais arôme   |   |   |  |  |
| fruit frais BIO   |   |   |  |  |
| <b>goûters :</b>  | <b>goûters :</b>  | <b>goûters :</b>  | <b>goûters :</b>   | <b>goûters :</b>   |
| barre bretonne<br>compote de pomme (allégée en sucre, HVE)<br>lait nature | baguette<br>confiture fraise<br>fruit frais   | biscuit >30g<br>produit laitier frais<br>jus de fruit                                       | baguette<br>pâte à tartiner<br>fromage frais sucré   | baguette<br>fromage à tartiner<br>fruit frais  |

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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 14 au 18 mars 2022

| LUNDI   | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI  |
|---|--|---|---|---|
| <p>sauté de bœuf VBF aux oignons</p> <p>poêlée 4 légumes (échalote) (et pdt)<br/>haricots verts, chou fleur, carottes, dés de brocolis (pdt)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p> | <p><b>tomates BIO</b> sauce estragon</p> <p>saucisses*, saucisson* à l'ail (façon cassoulet)</p> <p><i>saucisses de volaille</i></p> <p>garniture cassoulet (haricot blanc)</p> <p>flan saveur vanille nappé caramel</p> | <p>nuggets de poulet (plein filet)</p> <p>haricots plats (échalote)</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p> | <p><i>mezze penne tomates concassées et fromage râpé</i></p> <p><b>fromage à tartiner BIO</b></p> <p><i>poire production locale HVE</i></p> | <p>beaufilet de hoki (MSC) poêlé</p> <p><b>purée brocolis pomme de terre BIO</b></p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau fondant chocolat</p> |
| <b>goûters :</b>  | <b>goûters :</b>   | <b>goûters :</b>  | <b>goûters :</b>  | <b>goûters :</b>  |
| tranches briocheX2<br>barre choco lait<br>compote   | madeleine<br>petit fromage frais arôme<br>fruit frais  | baguette<br>confiture<br>fromage frais sucré  | moelleux amandes<br>yaourt sucré<br>jus de fruit  | baguette<br>fromage tranchette<br>fruit frais   |

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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 21 au 25 mars 2022

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI  |
|---|---|--|---|---|
| <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p> | <p><b>carottes râpées BIO</b></p> <p>omelette</p> <p>haricots verts (échalote)</p> <p>crème dessert au chocolat</p> | <p>accras de morue</p> <p>rôti de bœuf VBF froid (et ketchup)</p> <p>épinards au gratin (et pdt)</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p> | <p>salami* (et cornichon)<br/>roulade de volaille (et cornichon)</p> <p>filet de poulet sauce tandoori</p> <p><b>riz BIO (et brunoise de légumes)</b><br/>brunoise : carottes, poireaux, navets, céleri et oignons</p> <p>petit fromage frais sucré</p> | <p>moules sauce crèmeuse</p> <p>frites</p> <p>édam</p> <p><b>purée de pomme BIO</b></p> |
| <b>goûters :</b>  | <b>goûters :</b>  | <b>goûters :</b>   | <b>goûters :</b>  | <b>goûters :</b>  |
| gâteau marbré<br>compote de pomme (allégée en sucre, HVE)<br>lait nature                  | baguette<br>beurre<br>fruit frais   | pain au lait<br>barres chocolat x2<br>compote  | galette bretonne<br>produit laitier frais<br>jus de fruit   | baguette<br>confiture<br>yaourt sucré   |

*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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**