



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 8 au 12 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	REPAS VEGETARIEN			
	du carotte et céleri BIO vinaigrette		pizza au fromage	
goulash de bœuf VBF	boulettes panées de blé façon thaï	parmentier au thon	jambon* qualité supérieure <i>jambon de valaille</i>	colin d'alaska sauce moutarde à l'ancienne
pâtes BIO	chou fleur sauce blanche (pdt)		haricots vert et beurre	riz
petit fromage frais sucré		mimolette à la coupe		yaourt arôme pêche BIO local et circuit court
gâteau moelleux pomme caramel	liégeois chocolat	fruit frais BIO	fruit frais BIO	brownie

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

* = Plat contenant du porc

LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles

HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre

MSC : pêche durable



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 15 au 19 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
sauté de bœuf VBF aux oignons	carottes râpées BIO	nuggets de poulet (plein filet)	REPAS VEGETARIEN	
purée de pomme de terre	cassoulet* (saucisson à l'ail, saucisse)	haricots plats	sauce au fromage façon carbonara aux petits légumes	poêlée de merlu (MSC) doré au beurre
petit fromage frais arôme	<small>cassoulet à la volaille</small>	bûche au lait de mélange	pâtes BIO	poêlée de légumes (pdt)
fruit frais BIO	flan saveur vanille nappé caramel	fruit frais BIO	fromage frais à tartiner	yaourt sucré BIO locale et circuit court
			banane	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

* = Plat contenant du porc
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre
MSC : pêche durable



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 22 au 26 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves BIO sauce ciboulette	REPAS VEGETARIEN	accras de morue	salami* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	
lasagnes au bœuf VBF	omelette sauce basquaise	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	filet de poulet sauce tandoori	moules sauce crèmeuse
velouté aux fruits mixés	haricots verts BIO carré de l'est crème dessert chocolat	épinards au gratin (pdt) fruit frais BIO	riz (et ratatouille) suisse aux fruits BIO	frites édam 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

* = Plat contenant du porc
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre
MSC : pêche durable