

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 29 mars au 2 avril 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	REPAS VEGETARIEN carottes râpées BIO	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	palets fromager emmental	tomates vinaigrette
sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne	<i>falafel (croquettes au pois chiches)</i>	haut de cuisse de poulet rôti	jambon* qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i>	<i>merlu sauce citron basilic</i>
haricots verts	gratin de pomme de terre (et courgette)	<i>farfalles (et julienne de légumes)</i>	chou fleur BIO sauce blanche (pdt)	riz
yaourt arôme vanille BIO	fromage frais à tartiner	bûche au lait de mélange	petit fromage frais sucré	tomme
gaufrettes parfum chocolat	gélifié saveur vanille	fruit frais BIO	banane	fruit frais BIO
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
tranches briocheX2 confiture fraise lait nature	baguette barres chocoX2 fruit frais	palets breton (30g) fromage frais sucré jus de fruit	baguette pâte à tartiner compote de pomme (HVE)	baguette beurre yaourt sucré

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 5 au 9 avril 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>REPAS DE Pâques betteraves BIO vinaigrette à la framboise</p> <p>paupiette au veau jus au thym</p> <p>flageolets (et carottes)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>éclair au chocolat œuf en chocolat</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>daube de bœuf VBF aux aubergines</p> <p>blé doré (et ratatouille)</p> <p>fromage BIO</p> <p>liégeois saveur vanille</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>salade verte et cubes fromage</p> <p>parmentier aux légumes (petits pois, brunoise de légumes) au fromage râpé</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>salade de maïs (au surimi)</p> <p>miettes de thon sauce tomate</p> <p>mezze penne</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>fruit frais BIO</p>
	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage coque fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette beurre fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette barre choco lait compote de pomme (HVE)</p>	<p>goûters :</p> <p>brownie yaourt sucré jus de fruit</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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 12 au 16 avril 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	tomates sauce ciboulette	accras de morue	saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	REPAS VEGETARIEN
filet de poulet sauce curry coco	steak haché VBF RAV sauce barbecue	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	colin d'alaska pané et citron	concombres BIO vinaigrette
semoule BIO	frites	haricots beurre	carottes BIO au gratin (pdt)	omelette
yaourt sucré	camembert	carré de l'est	velouté aux fruits mixés	épinards sauce blanche (pdt)
<i>mini cake cacao</i>	fruit frais BIO	fruit frais BIO	fruit frais de saison	gouda
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette fromage à tartiner fruit frais	croissant ourson guimauve jus de fruit	barre bretonne petit fromage frais sucré jus de fruit	biscuits fourrésX2 fraise dessert lacté jus de fruit	baguette confiture lait chocolaté

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 19 au 23 avril 2021 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées à l'orange	REPAS VEGETARIEN tomates sauce basilic	œuf dur mayonnaise	laitue iceberg	salade de pépinette fraîcheur
carbonade de bœuf VBF	tarte flan au fromage	chipolatas grillées* <i>merguez grillées</i>	riz à l'orientale (riz, émincés poulet orientales, carottes)	colin d'alaska doré au beurre
pâtes torsades BIO	purée de pomme de terre BIO et courgettes	chou fleur BIO au gratin (pdt)		haricots verts
fromage frais à tartiner	crème anglaise	petit fromage frais aux fruits	fromage BIO	saint paulin
spécialité pomme banane	gâteau fondant chocolat	fruit frais de saison	fraises (et sucre)	fruit frais BIO
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
céréales chocolat lait nature fruit frais	baguette beurre fruit au sirop	pain au lait barres chocoX2 jus de fruit	baguette pâte à tartiner yaourt sucré	biscuit (30g) petit fromage frais sucré jus de fruit

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