

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



lundi 27 février au 3 mars 2023 VS ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		IFAC 78		
velouté potiron	œuf dur mayonnaise	concombres vinaigrette	salade verte	carottes râpées HVE
pizza au fromage	sauté de bœuf VBF	tortelloni au saumon (MSC) jus crème à l'aneth	émincés de volaille façon kebab	beaufilet de hoki poêlé MSC
batonnière de carottes	purée pommes de terre et courgette	fromage à tartiner nature	pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)	brocolis CEE2 sauce blanche et pdt
camembert	yaourt sucré		suisse arôme	carré de l'est
fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE	mousse au chocolat	fruit frais de saison HVE	crème dessert 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 6 au 10 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	chou blanc HVE rémoulade	IFAC 78 laitue iceberg vinaigrette fromage blanc	crêpe fourrée sauce au fromage	
goulash de bœuf VBF	omelette BIO	hachis parmentier au bœuf VBF	rôti de porc* LR froid jambon de volaille	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
yaourt arôme BIO	st paulin	fromage ovale		pont l'évêque AOP/AOC
	brownie	compote de pomme HVE	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
	Repas Sud Ouest	IFAC 78		
taboulé BIO	saucisses*, saucisson* à l'ail (façon cassoulet) <i>saucisses de volaille</i>	<i>céleri HVE rémoulade</i>	salade verte BIO sauce mimosa	
sauté de bœuf VBF aux oignons	garniture cassoulet (haricot blanc)	<i>nuggets de poulet</i>	fusilli BIO tomates concassées et fromage râpé	<i>pépité de colin d'Alaska MSC 3 céréales</i>
poêlée 4 légumes BIO (échalote) (et pdt)	fromage AOP/AOC individuel	<i>haricots plats (échalote)</i>	fromage frais sucré	purée brocolis pomme de terre BIO
velouté aux fruits mixés	gâteau basque	<i>bûche au lait de mélange</i>	poire production locale HVE	<i>crème anglaise</i>
		<i>fruit frais de saison HVE</i>		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
	carottes râpées HVE	IFAC 78	salami* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	
lasagnes au bœuf VBF	<u>cordon bleu de volaille</u>	accras de morue rôti de bœuf VBF froid	émincé de poulet LR sauce tandoori	moules sauce crème
	haricots verts (échalote) CEE2 et (pdt)	épinards sauce blanche (et pdt)	riz BIO (et brunoise de légumes)	frites
yaourt arôme BIO local et circuit court		fromage	<u>suisse aux fruits BIO</u>	fromage AOP/AOC
fruit frais de saison HVE	crème dessert saveur vanille BIO	fruit frais de saison HVE		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