

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 27 mars au 31 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne	carottes rapées HVE	<b>IFAC 78</b> pâté de campagne* (et cornichon)		
poêlée de légumes et pdt	<b>tortellini tomate</b> <b>mozzarella BIO jus</b> <b>basilic</b>	manchons de poulet rôtis	<u>rôti de porc* LR froid</u>	<b>hoki MSC (plein filet)</b> <b>pané (et citron)</b>
<u>yaourt arôme vanille</u> <u>BIO</u>	fromage frais à tartiner	purée potiron et pdt	beignets de salsifis	<b>chou fleur BIO</b> sauce blanche(et pdt)
fruit frais de saison HVE	dessert lacté (gélifié) saveur vanille	tomme	<u>fromage AOP/AOC</u> <u>individuel</u>	crème anglaise
		banane	<b>fruit frais BIO</b>	œufs à la neige

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 AB (écrit en vert)

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 3 au 7 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	laitue iceberg	<i>IFAC 78</i> concombres vinaigrette		<b>Repas Indien</b> salade de lentilles aux épices
rôti de porc* LR sauce brune	<b>omelette BIO sauce</b> <b>façon piperade</b>	daube de bœuf VBF	émincés de poulet façon kebab	<b>tandoori de colin</b> <b>d'Alaska MSC</b>
haricots verts CEE2 (échalote) et pdt	<b>semoule BIO</b> (et ratatouille)	lentilles et carottes CEE2	frites (mayonnaise et ketchup)	<b>riz BIO</b> à l'indienne (et épinards)
saint nectaire AOP/AOC individuel	<b>yaourt sucré BIO</b>	fromage frais arôme	coulommiers	
pomme production locale HVE	gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	fruit frais de saison HVE	<b>fruit frais BIO</b>	compote aux fruits exotiques

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 AB (écrit en vert)

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 11 au 14 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	betteraves HVE vinaigrette à l'échalote	<i>IFAC 78</i> œuf dur (mayonnaise)		salade de pépinettes
	boulettes agneau sauce au thym	chipolatas grillées*	<b>nuggets poulet BIO</b>	pizza au fromage (emmental)
	<b><u>semoule BIO (et carottes BIO)</u></b>	pommes grenailles et côtes de blettes	petits pois et carottes CEE2	<b>haricots beurre BIO (échalote)</b>
		yaourt sucré	chaource AOP/AOC à la coupe	petit fromage frais aux fruits
	éclair au chocolat œuf en chocolat	fruit frais de saison HVE	fraises (et sucre)	<b>fruit frais BIO</b>

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 AB (écrit en vert)

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 17 au 21 avril 2023 Vacances Scolaires Zone B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<i>IFAC 78</i> <i>crêpe fourrée au fromage</i>		concombres vinaigrette
<b>émincé de poulet BIO</b> <b>et son jus</b>	<b>colin d'alaska pané MSC</b> <b>et citron</b>	<i>rôti de bœuf VBF froid</i> <i>(et mayonnaise)</i>	steak haché VBF sauce barbecue	tarte méditerranéenne
chou fleur CEE2 persillé (et riz)	<b>purée de légumes et pdt</b> <b>BIO</b>	<i>coquillettes à la tomate</i>	<b><u>pommes rissolées</u></b>	poelée de légumes (pdt)
<u>yaourt sucré</u>	cantal AOP / AOC individuel	<i>fromage à tartiner ail et</i> <i> fines herbes</i>	<b><u>yaourt arôme vanille</u></b> <b><u>BIO</u></b>	<b>fromage BIO</b>
gâteau (pompon cœur cacao)	compote de pomme (HVE)	<i>fruit frais de saison</i> <i>HVE</i>	<b>fruit frais BIO</b>	<b><u>crème dessert BIO</u></b>

--	--	--	--	--

*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 AB (écrit en vert)**

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