

SIGEIS

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 3 au 7 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
rôti de porc* LR sauce brune <small>rôti de poulet sauce brune</small>	laitue iceberg <u>haché au veau sauce façon piperade</u>		émincés de poulet façon kebab	<b>Repas Indien</b> salade de lentilles aux épices tandoori de colin d'Alaska MSC
haricots verts CEE2 (échalote) et pdt	<b>semoule BIO</b> (et ratatouille)		frites (mayonnaise et ketchup)	<b>riz BIO</b> à l'indienne (et épinards)
saint nectaire AOP/AOC individuel	<b>yaourt sucré BIO</b>		coulommiers	compote aux fruits exotiques
pomme production locale HVE			<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 11 au 14 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	betteraves HVE vinaigrette à l'échalote  boulettes agneau sauce au thym  <u>pommes rissolées</u>  éclair au chocolat œuf en chocolat		nuggets poulet <b>BIO</b>  petits pois et carottes CEE2  choucroute AOP/AOC à la coupe  fraises (et sucre)	salade de pépinettes  pizza au fromage (emmental)  haricots beurre <b>BIO</b> (échalote)  fruit frais <b>BIO</b>

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

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

LR = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Originale Protégée

AOC = Appellation Originale Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

SIGEIS



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 17 au 21 avril 2023 Vacances Scolaires Zone B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincé de poulet <b>BIO</b> et son jus	colin d'alaska pané <b>MSC</b> et citron		steak haché VBF sauce barbecue	concombres vinaigrette
chou fleur CEE2 persillé (et riz)	purée de légumes et pdt <b>BIO</b>		épinards au gratin (pdt)	tarTE méditerranéenne
yaourt sucré <b>BIO local</b>	cantal AOP / AOC individuel		velouté aux fruits mixés	poelée de légumes (pdt)
gâteau (pompon cœur cacao)	compote de pomme (HVE)		<b>fruit frais BIO</b>	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

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

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