

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 1er au 5 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS VEGETARIEN				
velouté potiron	chou rouge rémoulade	tomates sauce persil	laitue iceberg	carottes râpées
tarte flan au fromage	paupiette au veau sauce moutarde	<i>sauté de bœuf VBF sauce au cidre</i>	émincés de volaille à l'orientale	<i>haché au cabillaud sauce florentine</i>
petits pois	purée courgette pomme de terre	salsifis au gratin (pdt)	pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)	semoule
petit fromage frais arôme	fromage frais sucré	fromage frais à tartiner	gouda	camembert
fruit frais de saison	biscuit pompon cœur cacao	mousse au chocolat	fruit frais de saison	fruit frais de saison
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
riz soufflé lait nature	baguette miel fruit frais	baguette beurre	pain chocolat  jus de fruit	pain de mie barres chocolat x2

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 8 au 12 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette échalote</p> <p>goulash de bœuf VBF</p> <p>farfalles</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p><i>gâteau moelleux pomme caramel</i></p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>duo carotte et céleri (vinaigrette)</p> <p>boulettes panées de blé façon thaï</p> <p>chou fleur sauce blanche (pdt)</p> <p>fromage ovale</p> <p>liégeois chocolat</p>	<p>velouté légumes variés</p> <p>parmentier au thon</p> <p>mimolette à la coupe</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>pizza au fromage</p> <p>jambon* qualité supérieure <i>jambon de volaille</i></p> <p>haricots vert et beurre</p> <p>st paulin</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>chou blanc rémoulade</p> <p>colin d'alaska sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>riz</p> <p>yaourt arôme</p> <p>brownie</p>
<p>goûters :</p> <p>barre bretonne</p> <p>lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette confiture fraise fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>gaufre au sucre</p> <p>jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fromage frais sucré</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage à tartiner fruit frais</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

\* = 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
salade de maïs (tomates)	tomates sauce estragon	taboulé	REPAS VEGETARIEN salade verte sauce mimosa	concombres vinaigrette
sauté de bœuf VBF aux oignons	cassoulet* (saucisson à l'ail, saucisse)	nuggets de poulet (plein filet)	sauce au fromage façon carbonara aux petits léaumes	poêlée de merlu (MSC) doré au beurre
purée de pomme de terre	<i>cassoulet volaille</i>	haricots plats	mezze penne	poêlée de légumes (pdt)
petit fromage frais arôme	emmental à la coupe	bûche au lait de mélange	fromage frais à tartiner	fromage frais sucré
fruit frais de saison	flan saveur vanille nappé caramel	fruit frais de saison	banane	gâteau fondant chocolat
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
tranches briocheX2	madeleine	baguette	moelleux amandes	baguette
compote	petit fromage frais sucré	pâte à tartiner	jus de fruit	fromage tranchette
		fromage frais sucré		fruit frais

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
	REPAS VEGETARIEN			
<p><b>betteraves BIO</b> sauce ciboulette</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>carottes râpées</p> <p><b>omelette BIO</b> (sauce basquaise)</p> <p><b>haricots verts BIO</b></p> <p>carré de l'est</p> <p>crème dessert chocolat</p>	<p>accras de morue</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et ketchup</p> <p>épinards au gratin (pdt)</p> <p>coulommiers</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>salami* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p>filet de poulet sauce tandoori</p> <p>riz (et ratatouille)</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>moules sauce crèmeuse</p> <p>frites</p> <p>édam</p> <p><b>purée pomme BIO</b></p>
<p>goûters :</p> <p>gâteau marbré</p> <p>lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette beurre fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>pain au lait</p> <p>compote</p>	<p>goûters :</p> <p>galette bretonne produit laitier frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette confiture yaourt sucré</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

\* = 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