

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



lundi 27 février au 3 mars 2023 VS ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		IFAC 78		
<p>velouté potiron</p> <p>pizza au fromage</p> <p>batonnière de carottes</p> <p>camembert</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>œuf dur mayonnaise</p> <p>sauté de bœuf VBF</p> <p>purée pommes de terre et courgette</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>tortelloni au saumon (MSC) jus crème à l'aneth</p> <p>fromage à tartiner nature</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>salade verte</p> <p>émincés de volaille façon kebab</p> <p>pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)</p> <p>suisse arôme</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>carottes râpées HVE</p> <p>beaufilet de hoki poêlé MSC</p> <p>brocolis CEE2 sauce blanche et pdt</p> <p>carré de l'est</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>pain chocolat</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit au sirop</p>	<p>baguette</p> <p>beurre</p> <p>fruit frais</p>	<p>riz soufflé</p> <p>lait nature</p> <p>compote</p>	<p>pain de mie</p> <p>barres chocolat x2</p> <p>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

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	cubes de colin d'alaska MSC sauce crème ciboulette
goulash de bœuf VBF	omelette BIO	hachis parmentier au bœuf VBF	rôti de porc* LR froid <small>jambon de volaille</small>	
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

**gouters :**

		biscuit >30g produit laitier frais 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

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
<b>taboulé BIO</b>	<b>Repas Sud Ouest</b>	<b>IFAC 78</b>	<b>salade verte BIO sauce mimosa</b>	
sauté de bœuf VBF aux oignons	saucisses*, saucisson* à l'ail (façon cassoulet) <i>saucisses de volaille</i>	céleri HVE rémoulade	<b>fusilli BIO tomates concassées et fromage râpé</b>	pépité de colin d'Alaska MSC 3 céréales
<b>poêlée 4 légumes BIO (échalote) (et pdt)</b>	garniture cassoulet (haricot blanc)	nuggets de poulet		<b>purée brocolis pomme de terre BIO</b>
velouté aux fruits mixés	fromage AOP/AOC individuel	haricots plats (échalote)	fromage frais sucré	crème anglaise
	gâteau basque	bûche au lait de mélange	poire production locale HVE	gâteau fondant chocolat
		fruit frais de saison HVE		

gouters :

		baguette gelée groseille petit fromage frais arôme		
--	--	--	--	--

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

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 20 au 24 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
lasagnes au bœuf VBF	carottes râpées HVE	IFAC 78 accras de morue	salami* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	moules sauce crème
yaourt arôme BIO local et circuit court	<b>boulette chou kale BIO et ketchup</b>	rôti de bœuf VBF froid	émincé de poulet LR sauce tandoori	frites
fruit frais de saison HVE	haricots verts (échalote) CEE2 et (pdt)	épinards sauce blanche (et pdt)	<b>riz BIO (et brunoise de légumes)</b>	fromage AOP/AOC
	edam	fromage	<b>suisse aux fruits BIO</b>	<b>purée de pomme BIO</b>
	<b>crème dessert saveur vanille BIO</b>	fruit frais de saison HVE		
		<b>gouters :</b> galette bretonne lait arôme fruit au sirop		

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