

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 15 au 19 avril 2024 VACANCES ZONE C

## LUNDI

salade pdt ciboulette

rôti de porc\* VPF sauce  
brune

rôti de poulet sauce brune

haricots verts CEE2  
(échalote)

petit fromage frais arôme

fruit frais de saison

## MARDI

carottes râpées

nuggets (plein filet)

chou-fleur CEE2 et pdt  
au gratin

bûche au lait de mélange

gélifié saveur vanille nappé  
caramel

## MERCREDI

œuf dur mayonnaise

mezze penne, émincés de  
volaille à l'orientale,  
ratatouille (plat complet)

gouda

fraises (et sucre)

CEE2 : Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

pdt = pomme de terre

Equivalent EGALIM

MSC = poisson durable

œuf dur mayonnaise

mezze penne, émincés de  
volaille à l'orientale,  
ratatouille (plat complet)

gouda

fraises (et sucre)

CEE2 : Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

pdt = pomme de terre

Equivalent EGALIM

MSC = poisson durable

## VENDREDI

tomates vinaigrette au  
cerfeuil

beaufilet de hoki MSC  
doré au beurre

petits pois CEE2

mimolette

brownies

*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

# = Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

RAV = Ragoût à Viande

LR = Label Rouge

produit issu agriculture biologique

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = poisson durable