MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

YVELINES RESTAURATION

semaine du 04 au 08 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt au curry (pdt, curry, ciboulette)	betteraves vinaigrette	laitue iceberg	***Repas Allemagne*** ***potage poireaux pdt***	carottes râpées
cordon bleu volaille	cubes de colin d'alaska MSC sauce rougail	steak haché de bœuf VBF sauce poivre	*sauté de porc* LR, saucisse de Francfort* ***sauté de poulet, saucisses de volaille***	**omelette BIO et emmental râpé**
poélée de légumes	**riz BIO**	beignets de brocolis	***pdt et chou choucroute***	**coquillettes BIO et ratatouille**
suisse aux fruits BIO	chaource AOP/AOC	bûche lait de mélange	***carré de l'est***	yaourt sucré
fruit frais BIO	fruit frais de saison	liégeois saveur vanille	***gaufre au chocolat***	fruit frais de saison

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

Légendes :	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		Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

YVELINES RESTAURATION

semaine du 11 au 15 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	salade de lentilles (lentilles, moutarde, échalote, ciboulette)	crêpe emmental (emmental, fromage, muscade)	concombres vinaigrette	céleri rémoulade
paupiette au veau sauce barbecue	ailes de poulet LR	rôti de bœuf VBF froid et cornichon	riz à l'orientale végé (riz, pois chiches, carottes, oignons)	pépite de colin d'Alaska MSC 3 céréales et citron
semoule	**trio de légumes BIO (échalote) et pdt BIO**	purée de potimarron et pdt		**chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)**
fromage frais arôme	fromage à tartiner	petit fromage frais sucré	gouda	saint nectaire AOP/AOC
fruit frais BIO	gélifié goût vanille nappé caramel	fruit frais de saison	banane	clafoutis cerises

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

Légendes :	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		Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

YVELINES RESTAURATION

semaine du 18 au 22 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	taboulé **(semoule BIO)**	œuf dur et mayonnaise	laitue iceberg vinaigrette au basilic	carottes râpées
ravioli au bœuf VBF	**nuggets de poulet BIO**	tarte chèvre tomate (fromage de chèvre, fromage blanc, oignon, tomate)	jambon* qualité supérieure HVE et VPF (et ketchup) *rôti de poulet et ketchup*	hoki MSC (plein filet) doré au beurre)
	petits pois CEE2	haricots beurre (échalote) CEE2	frites	épinards sauce blanche (et pdt)
yaourt arôme BIO local et circuit court	edam	petit fromage frais sucré	pont l'évêque AOP/AOC	emmental
fruit frais BIO	compote pomme HVE	fruit frais de saison	ananas au sirop	crème dessert saveur vanille

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

Légendes :	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		Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

YVELINES RESTAURATION

semaine du 25 au 29 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	**velouté légumes BIO**	roulade de volaille et cornichon	concombres vinaigrette	salade verte sauce mimosa
émincés de poulet sauce tandoori	goulash de bœuf VBF	gratin de colin d'Alaska, julienne de légume et pdt	rôti de porc* sauce charcutière *rôti de poulet sauce charcutière*	mezze penne à la napolitaine (plat complet végé)
riz BIO à l'indienne	purée de chou-fleur et pomme de terre	*gratin savoyard végé*	poélée de légumes (échalote) et pdt	
fromage frais sucré	coulommiers	yaourt arôme	crème anglaise	**rondelé BIO**
fruit frais de saison	moelleux amandes	fruit frais de saison	gâteau fondant chocolat	compote pomme HVE

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

Légendes :	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		Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable