MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

YVELINES RESTAURATION

semaine du 29 avril au 03 mai 2024 Vacances Zone B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	**taboulé BIO**		betteraves vinaigrette	**tomates BIO** vinaigrette à l'aneth
émincés de poulet sauce façon béarnaise	crèpe emmental		bœuf bourguignon VBF	beaufilet de hoki MSC doré au beurre et citron
mezze penne et courgettes	**trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)**	FERIE	gratin façon dauphinois	épinards sauce blanche et pdt
gouda BIO	yaourt arôme		**suisse aux fruits BIO**	tomme
liégeois parfum vanille	**fruit frais BIO**		fruit frais de saison	tarte chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre et miel fruit frais	pain au lait barre chocolat au lait jus d'orange		baguette fromage tranchette spécialité pomme ananas	céréales lait nature fruit frais

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	**produit issu agriculture biologique**	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

YVELINES RESTAURATION

semaine du 06 au 10 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées BIO	pâté de campagne* (et cornichon) *pâté de volaille (et cornichon)*	FERIE	FERIE	
rôti de porc* LR sauce basquaise	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce oseille			
semoule BIO et ratatouille	purée de courgettes et de pdt			
yaourt sucré BIO local cicruit court	saint nectaire AOP			
fruit frais BIO	fraises (et sucre)			
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	
brioche tranches x2 confiture lait nature et poudre choco	baguette pâte à tartiner gélifié 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	**produit issu agriculture biologique**	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

YVELINES RESTAURATION

semaine du 13 au 17 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé **(à la semoule BIO)**	tomates vinaigrette	salade verte	pizza emmental	céleri rémoulade
sauté de porc* LR sauce brune	lasagnes au bœuf VBF	pilons de poulet rôti	**riz BIO** végé (**riz BIO**, tomate, olive , mimolette)	pépites de colin d'Alaska MSC dorées panées
chou-fleur CEE2 persillé et pdt		petits pois CEE2		**trio de légumes BIO et pdt BIO**
cantal AOP	**suisse aux fruits BIO**	camembert	**yaourt BIO parfum vanille**	crème anglaise
fruit frais BIO	fruit frais de saison	quatre quart pur beurre (individuel)	fraises (et sucre)	œufs à la neige
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
biscuits fourrés parfum fraise x2 fromage frais sucré jus de fruits exotiques	pain de mie fromage à tartiner pêche au sirop	baguette barre chocolat lait fruit frais	riz soufflé lait nature purée de pomme HVE	baguette pâte à tartiner fruit frais

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	**produit issu agriculture biologique**	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

YVELINES RESTAURATION

semaine du 20 au 24 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	**salade de pommes de terre BIO** boulettes de blé panées façon thaï **haricots verts BIO (echalotes)** velouté aux fruits mixés **fruit frais BIO**	carottes râpées rôti de bœuf VBF froid et ketchup beignets de brocolis montcendre mousse au chocolat au lait	***Repas Cameroun*** ***tomates vinaigrette aux oignons*** ***émincés de poulet LR sauce saveur vanille coco*** ***riz façon pilaf aux haricots rouges*** ***fromage frais sucré*** ***banane***	laitue iceberg moules à la crème frites **fromage à tartiner BIO** cocktail de fruits au sirop
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	pain chocolat petit fromage frais sucré jus de pommes	baguette beurre et miel fruit frais	baguette fromage tranchette spécialité pomme abricot	biscuits madelons lait nature fruit frais

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	**produit issu agriculture biologique**	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable