

ORMOY

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 01 au 05 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>FERIE</b>	<i>taboulé (à la semoule BIO)</i>	<i>Repas Américain</i> <i>salade texane</i>	salade de lentilles	carottes râpées
	<i>boulettes d'agneau jus au thym</i>	<i>cheeseburger VBF</i>	émincés de poulet LR sauce caramel	<i>galette de soja sauce milanaise</i>
	<i>carottes CEE2 (ail et persil)</i>	<i>pommes campagnardes et ketchup</i>	beignets de brocolis	coquillettes BIO
	<i>fromage à tartiner</i>	<i>yaourt arôme</i>	petit suisse au fruits BIO	edam BIO
	<i>madeleine marbrée (biscuit local et circuit court)</i> <i>lapin en chocolat</i>	<i>1/2 pamplemousse rose et sucre</i>	ananas frais	liégeois parfum chocolat

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

<b>Légendes :</b> 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 Equivalent EGALIM	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2 pdt = pomme de terre MSC = pêche durable
---	---	---	--	--

ORMOY

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 08 au 12 avril 2024 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette framboise	laitue iceberg	salade de maïs (et poivrons)	roulade de volaille (et cornichon)	tomates vinaigrette au fromage blanc
daube de bœuf VBF aux olives	<b>omelette BIO</b> et emmental râpé	<u>saucisses de volaille</u>	haché au veau sauce poivre	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce coco citron vert
semoule	épinards sauce blanche et pdt	lentilles et carottes CEE2	purée de courgettes et pdt	<b>riz BIO</b>
<u>carré de l'est</u>	<b>yaourt sucré BIO local circuit court</b>	fromage frais arôme	fromage à tartiner	<b>gouda BIO</b>
<b>fruit frais BIO</b>	éclair parfum vanille	fruit frais de saison	fraises (et sucre)	compote pomme HVE

*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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

ORMOY

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 15 au 19 avril 2024 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade pdt ciboulette	carottes râpées <b>BIO</b>	palet fromager	œuf dur mayonnaise	tomates vinaigrette au cerfeuil
<u>rôti de poulet sauce brune</u>	nuggets de poulet <b>BIO</b>	rôti de bœuf VBF froid (et ketchup)	<b>fusilli BIO</b> , ratatouille, emmental râpé (plat complet végété)	beaufilet de hoki <b>MSC</b> doré au beurre
haricots verts <b>CEE2</b> (échalote)	chou-fleur <b>CEE2</b> et pdt au gratin	purée de butternut et de pdt	gouda	petits pois <b>CEE2</b>
petit fromage frais arôme	<u>pointe de brie</u>	yaourt sucré		<b>edam BIO</b>
<b>fruit frais BIO</b>	gélifié saveur vanille nappé caramel	fruit frais de saison	fraises (et sucre)	brownies

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

<b>Légendes :</b> 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 Equivalent EGALIM	CEE2 - Certificat environnemental des exploitations de niveau 2 pdt = pomme de terre MSC = pêche durable
---	---	---	--	--

ORMOY

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 22 au 26 avril 2024 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	salade verte vinaigrette estragon	rillettes au thon	<i>Repas Ecosse</i>	salade de pépinettes fraîcheur
ailles de poulet LR	tarte emmental	paupiette au veau jus aux herbes	<i>coleslaw</i>	colin d'Alaska MSC pané et citron
<i>semoule BIO et ratatouille</i>	<i>haricots verts et beurre CEE2 (échalote)</i>	<i>brocolis CEE2 persillé et riz</i>	<i>shepherd's pie (lentilles, oignons, petits pois, purée pdt)</i>	<i>trio de légumes BIO et pdt</i>
velouté aux fruits mixés	coulommiers	emmental	<i>fromage frais sucré</i>	<i>fromage à tartiner BIO</i>
<i>fruit frais BIO</i>	<i>purée de pommes BIO</i>	crème dessert parfum chocolat	<i>carot cake</i>	fruit frais de saison

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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de  
niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable