

AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE :

HEROUVILLE EN VEXIN



Semaine du 06 au 10 Mars 2023 (S10)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	Potage aux légumes (chaud)			Carotte, céleri mayonnaise						Salade du chef*			Saucisson à l'ail (#)		
Options															
Plats Protidiques	Palette de porc à la Diable (#)			Emincé de volaille, crème d'asperges						Œufs durs florentine (épinards)			Poisson pané		
Options															
Accompagnements	Pommes rissolées			Haricots verts						Pommes de terre quartiers			Semoule		
Options															
Fromage	Camembert									Tome blanche					
Laitage				Yaourt sucré									Yaourt aromatisé		
Desserts	Fruit de saison									Gâteau chocolat "Maison"					
				Compote									Salade de fruits		

(#) Plat contenant du porc

*Salade du chef: salade verte, tomates, maïs et fromage

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

LOI EGALIM

Les composantes permettent de répondre à la Loi Egalim (produits de qualité et durable, BIO) et doivent être conservées dans votre choix de menus.

Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio

PAIN Fourni par la boulangerie AU FOURNIL DES AMIS à YVETOT

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)



	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	Salade de pâtes aux légumes			Potage au potiron (chaud)						Betteraves vinaigrette			Œufs mayonnaise		
													☀️		
													☘️		
Options															
Plats Protidiques	🇫🇷 Rôti de porc forestière (#)HVE			🥬									Poisson, sauce pesto		
				Gratin de moules, poireaux et pommes de terre (plat complet)						🥬					
Options										Jambon blanc					
Accompagnements	Petits pois												Poireaux à la crème		
Options															
Fromage	Saint Paulin			🥛						Mimolette					
Laitage				Yaourt sucré									Yaourt aromatisé		
Desserts										🥞 Gâteau de Savoie			☀️ Entremets pistache "Maison"		
	Crème dessert vanille			☀️ Fruit de saison											

(#) Plat contenant du porc

*Salade indienne: chou blanc, dés de volaille, raisins secs et curry

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

LOI EGALIM

Les composantes permettent de répondre à la Loi Egalim (produits de qualité et durable, BIO) et doivent être conservés dans votre choix de menus.

🇫🇷 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

🥬 Produit local

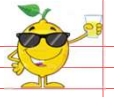
☀️ Produit de saison

🥬 Produit végétarien

🌱 Produit bio

Semaine du 20 au 24 Mars 2023 (S12)



	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	Potage tomates, légumes (chaud) ✱			✱ Salade de blé au thon			✱			Salade du Soleil (salade, carottes, raisins et pamplemousse) ✱ 			Cervelas (#)		
Options															
Plats Protidiques	Paupiette de veau, sauce forestière 🇫🇷			Emincé de volaille, graines de Moutarde 🌱			🇫🇷			Mijoté de volaille, thym, citron 🇫🇷			Fondant de langue, sauce piquante 🇫🇷		
Options															
Accompagnements	Farfalles									Riz 			Purée de carottes		
Options															
Fromage				Fromage									Brie		
Laitage	Fromage frais+ sucre									Suisse sucré					
Desserts	Cookie (biscuit)			✱ Fruit de saison						Cake à l'orange "Maison" ✱					
													Cocktail de fruits		

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

LOI EGALIM

Les composantes permettent de répondre à la Loi Egalim (produits de qualité et durable, BIO) et doivent être conservés dans votre choix de menus.

🇫🇷 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

🇫🇷 Produit local

✱ Produit de saison

🌱 Produit végétarien

🌱 Produit bio

Semaine du 27 au 31 Mars 2023 (S13)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées													Salade basque*		
	⚠			☀			☀								
	Taboulé			Macédoine						Rillettes (#)					
Options															
Plats Protidiques	🇫🇷 Saucisses Knack (#) HVE			🇫🇷 Hâché de boeuf, sauce barbecue						Gratin de pâtes, ratatouille (plat complet)			Poisson meunière		
Accompagnements	Lentilles												Epinards à la crème		
				Frites au four											
Fromage	Edam									Carré de l'Est					
Laitage				Yaourt sucré									Yaourt sucré		
Desserts	☀			Compote									Gâteau au yaourt "Maison"		
	Semoule au lait "maison"									Ananas au sirop			☀		

*Salade du chef: salade, tomates, maïs et fromage

*Salade basque: pommes de terre, tomates et thon

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

LOI EGALIM

Les composantes permettent de répondre à la Loi Egalim (produits de qualité et durable, BIO) et doivent être conservés dans votre choix de menus.

🇫🇷 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

🇫🇷 Produit local

☀ Produit de saison

🌱 Produit végétarien

🌱 Produit bio

Semaine du 03 au 07 Avril 2023 (S14)



	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	Crêpe au fromage (chaud)			✱									Saucisson à l'ail (#)		
	✱			Macédoine mayonnaise			✱								
Options										Carottes râpées					
Plats Protidiques	Jambon grill, sauce tomate (#) HVE			Pizza au fromage			🇫🇷			Poulet rôti aux raisins			Gratin de pommes de terre, chou fleur et julienne de légumes (plat complet)		
	🇫🇷			🇫🇷						🇫🇷			🇫🇷		
Options															
Accompagnements	Haricots verts									Pommes noisettes					
				Poêlée campagnarde											
Options															
Fromage	Camembert									Saint Paulin			Pyrénées		
Laitage				Fromage frais aux fruits											
Desserts				✱ Fruit de saison						Brownies					
	Compote									✱			Nappé caramel		

(#) Plat contenant du porc

*Salade indienne: chou blanc, dés de volaille, raisins secs et curry

*Salade des champs: chou fleur, carottes, petits pois, maïs et cornichons

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

LOI EGALIM

Les composantes permettent de répondre à la Loi Egalim (produits de qualité et durable, BIO) et doivent être conservés dans votre choix de menus.

🇫🇷 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

🇫🇷 Produit local

✱ Produit de saison

🌱 Produit végétarien

🌱 Produit bio

Semaine du 10 au 14 Avril 2023 (S15)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées							✱			✱					
				Crêpe aux champignons (chaud)						Salade du Chef*					
Options													Tomates (sauf lundi)		
Plats Protidiques															
Options															
Accompagnements															
Options															
Fromage															
Laitage															
Desserts															

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

LOI EGALIM

Les composantes permettent de répondre à la Loi Egalim (produits de qualité et durable, BIO) et doivent être conservées dans votre choix de menus.



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)



Semaine du 24 au 28 Avril 2023 (S17)



VACANCES ZONE B (semaine 2) + ZONE C (semaine 1)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées															
Options															
Plats Protidiques															
Options															
Accompagnements															
Options															
Fromage															
Laitage															
Desserts															

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

LOI EGALIM

Les composantes permettent de répondre à la Loi Egalim (produits de qualité et durable, BIO) et doivent être conservés dans votre choix de menus.

Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio



Semaine du 01 au 05 Mai 2023 (S18)



VACANCES ZONE C (semaine 2)

Menu Végétarien

	LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI		
	Ad	Enf		Ad	Enf		Ad	Enf		Ad	Enf		Ad	Enf	
Entrées															
Options															
Plats Protidiques															
Options															
Accompagnements															
Options															
Fromage															
Laitage															
Desserts															

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

LOI EGALIM

Les composantes permettent de répondre à la Loi Egalim (produits de qualité et durable, BIO) et doivent être conservés dans votre choix de menus.

■ Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio