

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 27 au 31 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon				crêpe emmental
sauté de bœuf VBF sauce paprika	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce provençale	paupiette au veau sauce forestière	garniture carbonara aux lardons* <small>garniture carbonara aux lardons de volaille</small>	parmentier végé aux lentilles
carottes BIO persillées et pdt BIO	blé doré et ratatouille	petits pois CEE2	fusilli BIO	fromage frais arôme
	gouda BIO	yaourt nature + confiture fraise	saint nectaire AOP	
lingot marbré local cicruit court	fruit frais de saison	fruit frais de saison	compote de pommes BIO	fruit frais BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
céréales lait nature fruit frais	baguette barres chocolat noir x2 fromage frais arôme	moelleux amandes liégeois saveur vanille jus d'orange	baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie fromage à tartiner poire au sirop

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 03 au 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque	salade de pommes de terre sauce mimosa		<i>Repas Sud Ouest</i>	roulade de volaille pistachée et cornichon
<u>émincés de poulet BIO</u> sauce curry	<u>tarte aux légumes BIO</u>	axoa de bœuf VBF haché	<i>cassoulet* du terroir (sauté de porc LR*, saucisse*, haricots blancs à la tomate, chapelure) (plat complet)</i>	colin d'Alaska MSC pané et citron
semoule BIO	haricots verts BIO (ail et persil)	pommes rissolées	<i>cassoulet du terroir à la volaille</i>	épinards au gratin et pdt
	<u>yaourt sucré BIO</u>	fromage à tartiner ail et fines herbes	<i>fromage tranchette</i>	<u>petit suisse aux fruits BIO</u>
crème dessert parfum vanille	fruit frais de saison	ananas frais	<i>gâteau basque</i>	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
barre marbrée lait nature fruit frais	baguette beurre et miel jus de fruits exotiques	pain au lait pâte de fruit produit laitier frais	baguette barre chocolat au lait fruit frais	biscuits palets bretons x2 spécialité pomme passion lait nature

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

Légendes :	VBF = 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



semaine du 10 au 14 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
rôti de porc* LR jus aux herbes <i>rôti de poulet jus aux herbes</i>	steak haché VBF sauce barbecue	nuggets de poulet	Repas Froid	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
poêlée de légumes et pdt	coquillettes BIO	chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt	melon	purée de courgettes et de pdt
fromage frais sucré	cantal AOP	petit fromage frais arôme	œufs dur et mayonnaise	yaourt BIO sucré local circuit court
fruit frais BIO	compote de pomme HVE	gaillardise abricot	mimolette	cerises
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
brioche tranches x2 confiture fraise liégeois parfum vanille	baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette fromage à tartiner fruit frais	riz soufflé lait nature fruit frais	baguette barres chocolat noir x2 jus d'orange

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque		taboulé	<i>Repas Espagne</i>	tomate vinaigrette
émincés de volaille BIO sauce romarin	sauté de bœuf VBF sauce brune	croque monsieur* <i>tarte fromage</i>	<i>beignets de calamars et citron</i>	boulettes de soja sauce aigre douce
blé doré à la tomate	flageolets CEE2 au thym	laitue iceberg	riz BIO façon paëlla	batonnière aux carottes jaunes et pdt
	velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré	<u>suisse arôme BIO</u>	edam BIO
gélifiè saveur vanille	fruit frais BIO		<i>melon jaune</i>	cocktail de fruits au sirop
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre fruit frais	croissant nougat jus de pommes	biscuit pompon cacao lait nature spécialité pomme framboise	pain de mie gelée groseille crème dessert	baguette barre chocolat au lait fruit frais

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