

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 au 31 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	salade de maïs (et tomates)		concombres BIO vinaigrette	crêpe emmental
sauté de bœuf VBF sauce paprika	omelette BIO sauce tomate	paupiette au veau sauce forestière	garniture carbonara aux lardons* <small>garniture carbonara aux lardons de volaille</small>	brandade de colin d'Alaska
carottes CEE2 persillées et pdt	blé doré et ratatouille	petits pois CEE2	fusilli BIO	fromage frais arôme
petit fromage frais sucré	gouda BIO	yaourt nature + confiture fraise	carré de l'est	fruit frais BIO
lingot marbré local cicruit court	fruit frais de saison	fruit frais de saison	compote pomme coing	

--	--	--	--	--

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 BIO sauce mimosa		Repas Sud Ouest tomates vinaigrette aux olives vertes	roulade de volaille pistachée et cornichon
émincés de poulet BIO sauce curry	tarte au fromage	axoa de bœuf VBF haché	cassoulet* du terroir (sauté de porc, saucisse, haricots blancs à la tomate, chapelure) (plat complet)	colin d'Alaska MSC pané et citron
semoule BIO	haricots verts CEE2 (ail et persil)	pommes rissolées	cassoulet du terroir à la volaille	<u>carottes au gratin et pdt</u>
coulommiers	yaourt sucré	fromage à tartiner ail et fines herbes	fromage tranchette	petit suisse aux fruits BIO
crème dessert parfum vanille	fruit frais de saison	ananas frais	gâteau basque	fruit frais BIO

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

Légendes :				
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	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
salade de pépinettes fraîcheur	concombres BIO vinaigrette		Repas Froid	betteraves vinaigrette
rôti de porc* jus aux herbes <i>rôti de poulet jus aux herbes</i>	steak haché VBF sauce barbecue	nuggets de poulet	melon	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
poêlée de légumes et pdt	coquillettes BIO	chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt	œufs dur BIO et mayonnaise	purée de pommes de terre
fromage frais sucré	montcendre	petit fromage frais arôme	taboulé	yaourt BIO sucré local circuit court
fruit frais BIO	compote de pomme HVE	gaillardise abricot	éclair parfum chocolat	cerises

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	carotte rapées BIO	taboulé	<i>Repas Espagne</i> <i>chorizo* doux</i> <i>tortilla</i>	tomate vinaigrette
émincés de volaille BIO sauce romarin	sauté de bœuf VBF sauce brune	croque monsieur* <i>tarte fromage</i>	beignets de calamars et citron	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
fromage à tartiner	velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré	<i>petit fromage frais arôme</i>	edam BIO
gélifié saveur vanille	fruit frais BIO		<i>melon jaune</i>	cocktail de fruits 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