

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 29 avril au 03 mai 2024 Vacances Zone B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>émincés de poulet sauce façon béarnaise <i>lentilles à la tomate</i></p> <p>mezze penne et courgettes</p> <p>carré de l'est</p> <p>liégeois parfum vanille</p>	<p>taboulé</p> <p>crêpe emmental</p> <p>poêlée de légumes</p> <p>yaourt arôme</p>	<p>FERIE</p>	<p>bœuf bourguignon VBF <i>boulettes de soja sauce tomate</i></p> <p>gratin façon dauphinois</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>tomates vinaigrette à l'aneth</p> <p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre et citron</p> <p><u>carottes et pdt</u> <u>persillées</u></p> <p>tarte chocolat</p>

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 06 au 10 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>carottes râpées BIO</p> <p>rôti de porc* VPF sauce basquaise <i>garniture provençale végété</i></p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>pâté de campagne* (et cornichon) <i>terrines de légumes</i></p> <p>beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce oseille</p> <p><u>purée de pommes de terre</u></p> <p>mimolette</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>FERIE</p>	<p>FERIE</p>	

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 13 au 17 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (à la semoule BIO)	tomates vinaigrette		pizza emmental	<u>concombres vinaigrette</u>
sauté de porc* sauce brune <i>palets fromager emmental</i>	lasagnes au bœuf VBF	pilons de poulet rôti <i>tortilla (1/2 / enfant)</i>	riz BIO à la napolitaine (riz BIO, tomate, mozzarella)	nuggets de poulet BIO <i>tarte chèvre basilic</i>
chou-fleur CEE2 persillé et pdt	<i>ravioli aux légumes</i>	petits pois CEE2	yaourt BIO parfum vanille	poêlée de légumes et pdt
coulommiers	petit fromage frais arôme	camembert		crème anglaise
fruit frais BIO	fruit frais de saison	quatre quart pur beurre (individuel)	fraises (et sucre)	œufs à la neige

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 20 au 24 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	salade de pdt ciboulette	carottes râpées	<i>Repas Cameroun</i> tomates vinaigrette aux oignons	laitue iceberg
	boulettes de blé panées façon thaï	rôti de bœuf VBF froid et ketchup <i>galette de soja sauce tomate</i>	<i>émincés de poulet BIO sauce saveur vanille coco</i> rougail végétal	<u>émincés de volaille</u> <u>façon kebab</u>
	haricots verts BIO (échalotes)	beignets de brocolis	<i>riz façon pilaf aux haricots rouges</i>	<u>pommes campagnardes</u>
	velouté aux fruits mixés	mousse au chocolat au lait	<i>fromage frais sucré</i>	fromage à tartiner BIO
	fruit frais BIO		<i>banane</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

pd = pomme de terre

MSC = pêche durable