

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 au 30 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque	salade de maïs (et tomate)	salade de riz niçois		
émincés nature soja et blé BIO sauce façon normande	axoa de bœuf VBF haché <i>garniture de lentilles à la tomate</i>	<u>sauté de dinde sauce</u> <u>façon béarnaise</u>		
beignets de brocolis	pommes façon sarladaises	batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes,	FERIE	
tomme à la coupe	<b>suisse aux fruits BIO</b>	fromage frais sucré		
<b>crème dessert BIO</b>	fruit frais	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 = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau  
2

pdt = pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	<b>tomates BIO</b> vinaigrette à la menthe	<u>tarte chèvre tomate</u>	<b>REPAS MEDIEVAL</b> pâté forestier* et cornichon <i>terrines de légumes</i>	concombres vinaigrette
rôti de porc* sauce charcutière <i>bouchées de blé pané</i>	haché au cabillaud	sauté de bœuf VBF sauce stroganoff <i>tortilla (1/2 / enfant)</i>	<b>pilon de poulet rôti</b> <i>omelette</i>	<u>beignets de calamar et citron</u>
haricots verts CE2 (échalote et persil) et pdt	petits pois CE2	duo carottes CE2 et courgettes persillées	<b>purée de panais et pdt</b>	<b>riz BIO</b>
<b>edam BIO</b>	yaourt arôme	fromage à tartiner nature	<b>fromage blanc nature + miel</b>	<u>suisse aux fruits BIO</u>
gélifié parfum vanille nappé caramel	fruit frais	<u>biscuit</u>	<b>grillé aux pommes</b>	<b>fruit frais BIO</b>

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 = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau  
2

pdt = pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<u>achard de légumes (carottes, chou blanc)</u>	melon	<b>REPAS FROID</b> tomates vinaigrette	<b>betteraves BIO</b> vinaigrette moutarde ancienne
	émincés de poulet sauce tandoori <i>garniture couscous végété</i>	rôti de bœuf VBF et ketchup <i>boulettes de soja sauce tomate</i>	<b>œufs durs BIO et mayonnaise</b>	colin d'Alaska pané et citron
	<b>semoule BIO et ratatouille</b>	frites	salade froide de coquillettes (coquillettes, camembert	épinards au gratin et pdt
	<b>yaourt BIO parfum vanille</b>	gouda	<b>cerises</b>	fromage frais sucré
	fruit frais	spécialité pommes passion		<b>fruit frais BIO</b>

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 = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 16 au 20 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque	<b>carottes râpées BIO</b>	laitue iceberg vinaigrette au fromage blanc	<b>REPAS PRODUCTION LOCALE</b> <i>betteraves locales vinaigrette</i>	lentilles aux lardons de volaille
<b>nuggets de poulet BIO</b> <i>batonnets mozzarella</i>	saucisses rondelles fumées* sauce rougail <i>garniture mexicaine végété</i>	parmentier au thon (à la sauce blanche)	<b>gratin de pâtes locales (courgettes, et emmental râpé)</b>	<b><u>boulettes végétales BBC</u></b> <b><u>sauce barbecue</u></b>
<b>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou- fleur) et pdt BIO</b>	riz et haricots rouges tomatés (séparés)		<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>	brunoise de légumes (ail et persil) et pdt
fromage à tartiner	fromage ovale	carré de l'est		petit fromage frais arôme
mousse chocolat au lait	fruit frais	cocktail de fruits au sirop	<b>cake aux pommes saveur cannelle local circuit court</b>	<b>fruit frais BIO</b>

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 = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre