

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 avril 2024 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	<u>concombres vinaigrette</u> <u>estragon</u>	rillettes au thon	Repas Ecosse	salade de pépinettes fraîcheur
<u>boulettes de bœuf VBF</u> <u>sauce provençale</u>	tarte aux légumes du soleil BIO	paupiette au veau jus aux herbes	coleslaw	colin d'Alaska MSC pané et citron
semoule BIO et ratatouille	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)	brocolis CEE2 persillé et riz	shepherd's pie (oignons, petits pois, céleri et purée de pdt) au bœuf VBF	trio de légumes BIO et pdt
velouté aux fruits mixés	pont l'évêque AOP	emmental	fromage frais sucré	fromage à tartiner BIO
fruit frais BIO	purée de pommes BIO	crème dessert parfum chocolat	carrot cake	fruit frais de saison

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 29 avril au 03 mai 2024 Vacances Zone B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
radis (et beurre)	taboulé		<u>salade de maïs</u>	tomates BIO vinaigrette à l'aneth
émincés de poulet sauce façon béarnaise	crêpe emmental		bœuf bourguignon VBF	beaufilet de hoki MSC doré au beurre et citron
mezze penne et courgettes	trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	FERIE	gratin façon dauphinois	épinards sauce blanche et pdt
carré de l'est	yaourt arôme		suisse aux fruits BIO	tomme
liégeois parfum vanille	fruit frais BIO		fruit frais de saison au choix	tarte chocolat

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>rôti de poulet sauce basquaise</i></p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>yaourt sucré BIO local circuit court</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>pâté de campagne* (et cornichon) <i>pâté de volaille (et cornichon)</i></p> <p>beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce oseille</p> <p><u>purée de pommes de terre</u></p> <p>saint nectaire AOP</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

<p>Légendes :</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p><i>nouvelle recette/nouveau produit</i></p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>
--	--	--	---	---

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (à la semoule BIO)	tomates vinaigrette	salade verte	pizza emmental	<u>concombres vinaigrette</u>
sauté de porc* LR sauce brune <i>émincés de volaille sauce brune</i>	lasagnes au bœuf VBF	pilons de poulet rôti	riz BIO végé (riz BIO, tomate, olives, mimolette)	pépites de colin d'Alaska MSC dorées panées
chou-fleur CEE2 persillé et pdt		petits pois CEE2	yaourt BIO parfum vanille	poêlée de légumes et pdt
cantal AOP	suisse aux fruits BIO	camembert		crème anglaise
fruit frais BIO	fruit frais de saison	<u>palets bretons x2</u>	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	<u>concombre vinaigrette</u>
	boulettes de blé panées façon thaï	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	<i>émincés de poulet sauce saveur vanille coco</i>	<u>émincés de volaille façon kebab</u>
	haricots verts BIO (echalotes)	beignets de brocolis	<i>riz façon pilaf aux haricots rouges</i>	<u>pommes campagnardes</u>
	velouté aux fruits mixés	montcendre	<i>fromage frais sucré</i>	fromage à tartiner BIO
	fruit frais BIO	mousse au chocolat au lait	<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 :	VPF = 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 27 au 31 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	salade de maïs (et tomates)	salade de riz	concombres BIO vinaigrette	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 végétal aux lentilles
carottes BIO persillées et pdt BIO	blé doré et ratatouille	petits pois CEE2	fusilli BIO	
petit fromage frais sucré	gouda BIO	yaourt nature + confiture fraise	saint nectaire AOP	<u>fromage frais sucré</u>
lingot marbré local cicruit court	fruit frais de saison au choix	fruit frais de saison	<u>compote pomme HVE</u>	fruit frais BIO

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

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

Légendes :	VPF = 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
salade de pépinettes fraîcheur	<u>concombres vinaigrette</u>	radis et beurre	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 et mayonnaise	<u>purée de pommes de terre</u>
<u>fromage frais arôme</u>	cantal AOP	petit fromage frais arôme	mimolette	yaourt BIO sucré local circuit court
fruit frais BIO	compote de pomme HVE	<u>gaillardise fraise</u>	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	carottes rapées	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>	<i>beignets de calamars</i> <i>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
fromage à tartiner BIO	velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré	<i>petit fromage frais arôme</i>	edam BIO
gélifié saveur vanille	fruit frais BIO	fruit frais de saison	<i>melon jaune</i>	<u>ananas au sirop</u>

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

Légendes :	VPF = 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 24 au 28 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>salade texane</u>	pâté de volaille (réserve)	concombres vinaigrette	<i>repas froid de fin d'année</i>	melon
<u>paupiette au veau sauce</u> <u>barbecue</u>	ravioli au bœuf VBF (réserve)	filet de poulet sauce orientale	<i>carottes râpées BIO au citron</i>	pépites de colin d'Alaska MSC aux céréales (et citron)
brocolis persillés et pdt		beignets de chou-fleur	jambon* qualité supérieure HVE - VPF (et ketchup)	épinards sauce blanche et pdt
fromage frais arôme	camembert	fromage ovale	rôti de poulet froid (et ketchup)	
			salade froide de <i>coquillettes BIO</i> (<i>coquillettes BIO, concombres,</i> <i>tomates</i>)	fromage à tartiner BIO
fruit frais BIO	compote de pomme HVE (réserve)	fruit frais de saison	<i>crème anglaise</i>	liégeois parfum vanille
			<i>gâteau fondant chocolat</i>	

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 01 au 05 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt vinaigrette moutarde à l'ancienne <u>manchons de poulet</u>	tomates vinaigrette au basilic beaufilet de hoki MSC doré au beurre	<i>repas froid</i> <i>œufs durs (et mayonnaise)</i> riz niçois au thon (riz, thon, tomate, maïs)	pastèque sauté de bœuf VBF sauce provençale pommes de terre façon sarladaise	PIQUE-NIQUE
haricots verts BIO (échalotes)	petits pois carottes			
<u>petit fromage frais arôme</u>	<u>edam</u>	emmental	<u>mimolette</u>	
fruit frais BIO	cocktail de fruits au sirop	banane	madeleine	

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

Légendes :	VPF = 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	AOC = Appellation Origine Contrôlée	
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	nouvelle recette/nouveau produit	Equivalent EGALIM	pdt = pomme de terre
		produit issu agriculture biologique		MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 avril 2024 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	concombres vinaigrette estragon	rillettes au thon	Repas Ecosse	salade de pépinettes fraîcheur
<u>boulettes de bœuf VBF</u> <u>sauce provençale</u>	tarte aux légumes du soleil BIO	paupiette au veau jus aux herbes	coleslaw	salade capri (mezze penne, tomates, olives)
semoule BIO et ratatouille	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)	brocolis CEE2 persillé et riz	shepherd's pie (oignons, petits pois, céleri et purée de pdt) au bœuf VBF	colin d'Alaska MSC pané et citron
velouté aux fruits mixés	pont l'évêque AOP	emmental	fromage frais sucré	trio de légumes BIO et pdt
fruit frais BIO	purée de pommes BIO	crème dessert parfum chocolat	carrot cake	fromage à tartiner BIO
				fruit frais de saison au choix

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 29 avril au 03 mai 2024 Vacances Zone B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre) demi pamplemousse (et sucre) émincés de poulet sauce façon béarnaise	taboulé salade de riz crêpe emmental		salade de maïs bœuf bourguignon VBF	tomates BIO vinaigrette à l'aneth
mezze penne et courgettes	trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	FERIE	gratin façon dauphinois	beaufilet de hoki MSC doré au beurre et citron
carré de l'est pointe de brie	yaourt arôme		suisse aux fruits BIO	épinards sauce blanche et pdt
liégeois parfum vanille	fruit frais BIO		fruit frais de saison au choix	tomme edam tarte chocolat

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>rôti de poulet sauce basquaise</i></p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>yaourt sucré BIO local cicruit court</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>pâté de campagne* (et cornichon)</p> <p>pâté de volaille (et cornichon)</p> <p>beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce oseille</p> <p><u>purée de pommes de terre</u></p> <p>saint nectaire AOP</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
<p>taboulé (à la semoule BIO)</p> <p>sauté de porc* LR sauce brune <i>émincés de volaille sauce brune</i></p> <p>chou-fleur CEE2 persillé et pdt</p> <p>cantal AOP</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais de saison au choix</p>	<p>salade verte</p> <p>pilons de poulet rôti</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>camembert</p> <p><u>palets bretons x2</u></p>	<p>pizza emmental</p> <p>riz BIO végété (riz BIO, tomate, olives, mimolette)</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>pépites de colin d'Alaska MSC dorées panées</p> <p>poêlée de légumes et pdt</p> <p>crème anglaise</p> <p>œufs à la neige</p>

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

Légendes :	VPF = 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 20 au 24 mai 2024

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

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

Légendes :

VPF = Viande Porc Française

VBV = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

* = 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 27 au 31 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	salade de maïs (et tomates)	salade de riz	concombres BIO vinaigrette	crêpe emmental
pastèque	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce provençale	paupiette au veau sauce forestière	garniture carbonara aux lardons* <i>garniture carbonara aux lardons de volaille</i>	tarte aux poireaux
sauté de bœuf VBF sauce paprika	blé doré et ratatouille	petits pois CEE2	fusilli BIO	parmentier végé aux lentilles
carottes BIO persillées et pdt BIO	gouda BIO	yaourt nature + confiture fraise	saint nectaire AOP	fromage frais arôme
petit fromage frais sucré	fruit frais de saison	fruit frais de saison	compote pomme HVE	fromage frais sucré
petit fromage frais arôme	au choix			fruit frais BIO
lingot marbré local cicruit court				

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 salade de blé doré	carottes râpées au citron	<i>Repas Sud Ouest</i> <i>tomates vinaigrette aux olives vertes</i>	roulade de volaille pistachée et cornichon salami* et cornichon
melon	tarte aux légumes BIO	axoa de bœuf VBF haché	<i>cassoulet* du terroir (sauté de porc LR*, saucisse*, haricots blancs à la tomate, chapelure) (plat complet)</i>	<i>colin d'Alaska MSC pané et citron</i>
filet de poulet sauce curry	haricots verts BIO (ail et persil)	pommes rissolées	<i>cassoulet du terroir à la volaille</i>	épinards au gratin et pdt
semoule BIO	yaourt sucré yaourt arôme	fromage à tartiner ail et fines herbes	<i>fromage tranchette</i>	petit suisse aux fruits BIO
coulommiers edam	fruit frais de saison	ananas frais	gâteau basque	fruit frais BIO
crème dessert chocolat	au choix			

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 10 au 14 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes fraîcheur	concombres vinaigrette	radis et beurre	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 et mayonnaise	<u>purée de pommes de terre</u>
fromage frais arôme	cantal AOP	petit fromage frais arôme	mimolette	yaourt BIO sucré local circuit court
fruit frais BIO	compote de pomme HVE	<u>gaillardise fraise</u>	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	carottes rapées	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>	<i>beignets de calamars</i> <i>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
fromage à tartiner BIO	velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré	<i>petit fromage frais arôme</i>	edam BIO
gélifié saveur vanille	fruit frais BIO	fruit frais de saison	<i>melon jaune</i>	ananas 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 24 au 28 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade texane</p> <p><u>paupiette au veau sauce</u> <u>barbecue</u></p> <p>brocolis persillés et pdt</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>pâté de volaille (réserve)</p> <p>ravioli au bœuf VBF (réserve)</p> <p>camembert</p> <p>compote de pomme HVE (réserve)</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>filet de poulet sauce orientale</p> <p>beignets de chou-fleur</p> <p>fromage ovale</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>repas froid de fin d'année</i></p> <p><i>carottes râpées BIO au citron</i></p> <p>jambon* qualité supérieure HVE - VPF (et ketchup)</p> <p>rôti de poulet froid (et ketchup)</p> <p>salade froide de <i>coquillettes BIO</i> (<i>coquillettes BIO, concombres,</i> <i>tomates</i>)</p> <p><i>crème anglaise</i></p> <p><i>gâteau fondant chocolat</i></p>	<p>melon</p> <p>pastèque</p> <p>pépites de colin d'Alaska MSC aux céréales (et citron)</p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>liégeois parfum vanille</p> <p>liégeois parfum 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 01 au 05 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt vinaigrette moutarde à l'ancienne taboulé <u>manchons de poulet</u>	tomates vinaigrette au basilic beaufilet de hoki MSC doré au beurre	<i>repas froid</i> œufs durs (et mayonnaise) riz niçois au thon (riz, thon, tomate, maïs)	pastèque melon sauté de bœuf VBF sauce provençale pommes de terre façon sarladaise	PIQUE-NIQUE
haricots verts BIO (échalotes)	petits pois carottes	emmental	mimolette madeleine	
petit fromage frais arôme fruit frais BIO	edam cocktail de fruits au sirop	banane		

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