

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 22 au 26 mai 2023 DECOUVERTE DES TERROIRS DU SUD

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	carottes râpées HVE au citron	chorizo* <i>roulade de volaille</i>	demi pamplemousse (et sucre)	tomates aux olives vertes
émincés de volaille sauce miel et romarin	axoa de bœuf VBF haché	beignets de calamars (et citron)	garniture cassoulet* (saucisses et saucisson à l'ail) <i>saucisses de volaille</i>	ravioli aux légumes
blé doré (et blettes à la provençale)	pommes de terre façon sarladaises	riz (et courgettes)	haricots blancs à la tomate	gouda
fromage frais ail et fines herbes	yaourt sucré	fromage blanc nature + miel	bûche au lait de mélange	pêche au sirop
crème dessert saveur pralinée	gâteau basque	<b>fruit frais BIO</b>	fruit frais de saison HVE	

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

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 30 mai au 2 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	pastèque HVE	carottes râpées HVE	concombres vinaigrette	betteraves HVE mimosa
	rôti de porc* VPF au jus <i>rôti de poulet au jus</i>	pilons de poulet rôtis	<i>hoki MSC pané (et citron)</i>	lentilles à la tomate
	poêlée de légumes (et pdt)	petits pois CEE2	purée de pomme de terre et courgettes	riz
	velouté aux fruits mixés	emmental à la coupe	petit fromage frais sucré	coulommiers
	gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	<b>compote BIO</b>	cerises	fruit frais de saison HVE

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

**Légendes :**

VPF = Viande Porc Française  
 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  
 HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2  
 pdt = pomme de terre  
 MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 5 au 9 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	taboulé	accras de morue	tomates sauce ciboulette	laitue iceberg
sauté de bœuf VBF sauce poivrade	haché au cabillaud façon brandade	paupiette au veau sauce forestière	omelette et fromage râpé	lasagnes au bœuf VBF
chou fleur CEE2 et pdt persillées	haricots verts et beurre HVE (échalote)	purée pomme de terre et patate douce	carottes et pdt persillées	
carré de l'est	petit fromage frais arôme	pointe de brie	fromage frais à tartiner	yaourt sucré
compote de pomme (HVE)	gâteau moelleux au chocolat	<b>fruit frais BIO</b>	liégeois saveur vanille	fruit frais de saison HVE

*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  
HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2  
pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 12 au 16 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	œuf dur sauce cocktail	<i>repas Américain</i>	concombres sauce ciboulette	<i>repas fraich'attitude</i>
émincés de volaille sauce au curry	parmentier végétarien	<b>salade verte BIO</b>	rôti de bœuf VBF et ketchup	<i>tomates cerises "à croquer"</i>
semoule (et courgettes)	yaourt arôme	<i>cheeseburger VBF</i>	beignets de brocolis	<i>tarte flan au saumon ciboulette</i>
mimolette	fruit frais de saison HVE	<i>frites</i>	saint paulin	<i>épinards au gratin (pdt)</i>
spécialité pomme abricot		<i>fromage frais à tartiner</i>	fruit frais de saison HVE	<i>petit fromage frais sucré</i>
		<i>cookie</i>		<i>clafoutis aux cerises</i>
		<i>sirop de grenadine</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  
HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2  
pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable