

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 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 CEE2 persillées et pdt	blé doré et ratatouille	petits pois CEE2	mezze penne	fromage frais arôme
petit fromage frais sucré	emmental	yaourt nature + confiture fraise	carré de l'est	fruit frais de saison
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 sauce mimosa	carottes râpées au citron	<i>Repas Sud Ouest</i> <i>tomates vinaigrette aux olives vertes</i>	roulade de volaille pistachée et cornichon
filet de poulet sauce curry	tarte au fromage	axoa de bœuf VBF haché	<i>cassoulet* du terroir (sauté de porc, saucisse, haricots blancs à la tomate, chapelure) (plat complet)</i>	<i>colin d'Alaska MSC pané et citron</i>
semoule	haricots verts CEE2 (ail et persil)	pommes rissolées	<i>cassoulet du terroir à la volaille</i>	épinards au gratin et pdt
<u>édam</u>	yaourt sucré	fromage à tartiner ail et fines herbes	<i>fromage tranchette</i>	petit fromage frais arôme
crème dessert parfum vanille	fruit frais de saison	fruit frais BIO	<i>gâteau basque</i>	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 10 au 14 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes fraîcheur	laitue iceberg	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	mezze penne	chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt	œufs dur et mayonnaise	purée de courgettes et de pdt
fromage frais sucré	montcendre	petit fromage frais arôme	taboulé	yaourt sucré
fruit frais de saison	compote de pomme HVE	biscuit BIO	mimolette	cerises
			éclair parfum 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 17 au 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque	carottes rapées	taboulé (semoule BIO)	<i>Repas Espagne</i> <i>chorizo* doux</i> <i>tortilla</i>	tomate vinaigrette
émincés de volaille 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	<i>riz façon paëlla</i>	batonnière aux carottes jaunes et pdt
fromage à tartiner	velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré	<i>petit fromage frais arôme</i>	tomme
gélifié saveur vanille	fruit frais de saison	fruit frais de saison	<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