

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 au 31 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon				crêpe emmental
sauté de bœuf VBF sauce paprika	<u>omelette BIO sauce tomate</u>	paupiette au veau sauce forestière	garniture carbonara aux lardons* <i>garniture carbonara aux lardons de volaille</i>	<u>brandade de colin d'Alaska</u>
carottes BIO persillées et pdt BIO	<u>semoule BIO et ratatouille</u>	<u>petits pois BIO</u>	fusilli BIO	
	gouda BIO	yaourt nature + confiture fraise	saint nectaire AOP	
lingot marbré local cicruit court	<u>fruit frais BIO</u>	<u>fruit frais BIO</u>	<u>compote de pommes BIO</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
pastèque	<u>salade de pommes de terre BIO sauce mimosa</u>		<i>Repas Sud Ouest</i>	roulade de volaille pistachée et cornichon
<u>émincés de poulet BIO sauce curry</u>	<u>tarte aux légumes BIO</u>	axoa de bœuf VBF haché	<i>cassoulet* du terroir (sauté de porc LR*, saucisse*, haricots blancs à la tomate, chapelure) (plat complet)</i>	colin d'Alaska MSC pané et citron
semoule BIO	haricots verts BIO (ail et persil)	pommes rissolées	<i>cassoulet du terroir à la volaille</i>	épinards au gratin et pdt
		fromage à tartiner ail et fines herbes	<u>fromage BIO</u>	<u>petit suisse aux fruits BIO</u>
<u>crème dessert BIO</u>	<u>fruit frais BIO</u>	<u>fruit frais BIO</u>	<i>gâteau basque</i>	

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
rôti de porc* LR jus aux herbes <i>rôti de poulet jus aux herbes</i>	steak haché VBF sauce barbecue	nuggets de poulet	<i>Repas Froid</i> melon	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
<u>poêlée de légumes BIO et pdt BIO</u>	coquillettes BIO	chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt	<u>œufs dur BIO et mayonnaise</u>	<u>purée de pomme terre BIO</u>
<u>suisse BIO</u>	cantal AOP	petit fromage frais arôme	taboulé (à la semoule BIO)	yaourt BIO sucré local circuit court
fruit frais BIO	<u>purée de pomme BIO</u>	<u>biscuit BIO</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		<u>taboulé (à la semoule BIO)</u>	Repas Espagne	
émincés de volaille BIO sauce romarin	sauté de bœuf VBF sauce brune	croque monsieur* <i>tarte fromage</i>	beignets de calamars et citron	boulettes de soja sauce aigre douce
<u>semoule BIO</u>	<u>petits pois BIO</u>	laitue iceberg	riz BIO façon paëlla	batonnière aux carottes jaunes et pdt
	<u>yaourt arôme BIO</u>	fromage frais sucré	<u>suisse arôme BIO</u>	edam BIO
<u>crème dessert BIO</u>	fruit frais BIO		melon jaune	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