

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE				
émincés de poulet LR sauce miel et romarin	axoa de bœuf VBF haché	beignets de calamars (et citron)	garniture cassoulet* (saucisses et saucisson à l'ail)	
blé doré (et blettes à la provençale)	pommes de terre façon sarladaises	riz (et courgettes)	haricots blancs BIO	mezze penne napolitaine BIO
	yaourt sucré BIO	fromage blanc nature + miel	fromage BIO	pont l'évêque AOP/AOC à la coupe
crème dessert BIO	gâteau basque	fruit frais BIO	fruit frais BIO	pêche au sirop
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre fruit frais	tranches briocheX2 pâte à tartiner fruit frais	baguette fromage tranchette spécialité pomme fraise	baguette barre chocolat lait jus de fruit	biscuit moelleux amandes ourson guimauve lait nature

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 AB (écrit en vert)

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		carottes râpées BIO		
	roti de porc* LR au jus	pilons de poulet rôtis	hoki MSC pané (et citron)	lentilles BIO à la tomate
	poêlée 4 légumes BIO (et pdt BIO)	pommes de terre rissolées	purée de pomme de terre et courgettes	riz BIO
	velouté aux fruits mixés		suisse aux fruits BIO	coulommiers
	gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	compote BIO	cerises	fruit frais BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	baguette fromage à tartiner fruit frais	baguette pâte à tartiner <u>lait nature</u>	céréales lait nature compote pomme HVE	pain au lait barres chocolat x2 jus de fruit

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 AB (écrit en vert)

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 BIO		accras de morue	tomates sauce ciboulette	
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 BIO (et pdt BIO)	haricots verts BIO	purée pomme de terre et patate douce	carottes BIO et pdt BIO persillées	
saint nectaire AOP/AOC à la coupe	suisse aux fruits BIO			yaourt arôme BIO
	gâteau moelleux au chocolat	fruit frais BIO	dessert lacté BIO	fruit frais de saison BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain chocolat lait nature fruit frais	baguette confiture abricot spécialité pomme poire	biscuit (30g) fromage blanc sucré jus de fruit	baguette beurre et choco poudre fruit frais	baguette fromage tranchette ananas 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 AB (écrit en vert)	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	taboulé (semoule BIO)	<i>repas Américain</i>		<i>repas fraich'attitude</i>
émincés de poulet LR sauce au curry		<i>salade verte BIO</i>	rôti de bœuf VBF et ketchup	<i>tarte flan au saumon ciboulette</i>
semoule BIO (et courgettes BIO)	parmentier végétarien	<i>cheeseburger VBF</i>	beignets de brocolis	<i>épinards au gratin (pdt)</i>
chaource AOP/AOC à la coupe	yaourt BIO local et circuit court	<i>frites</i>	fromage BIO	<i>suisse aux fruits BIO</i>
compote de pomme BIO		<i>cookie</i>	fruit frais de saison BIO	fruit frais BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
céréales chocolat lait nature fruit frais	baguette confiture fraise crème dessert saveur pistache	baguette beurre fruit frais	marbré produit laitier frais compote pomme HVE	pain de mie pâte à tartiner 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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu AB (écrit en vert)

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