

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

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

semaine du 12 au 16 juin 2023				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>melon HVE</p> <p>émincés de volaille sauce au curry</p> <p>semoule (et courgettes)</p> <p>mimolette</p> <p>spécialité pomme abricot</p>	<p>œuf dur sauce cocktail</p> <p>parmentier végétarien</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>repas Américain</p> <p>laitue iceberg</p> <p>cheeseburger VBF</p> <p>frites</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>cookie</p> <p>sirop de grenadine</p>	<p>concombres sauce ciboulette</p> <p>rôti de bœuf VBF et ketchup</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>saint paulin</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>repas fraich 'attitude</p> <p>tomates cerises "à croquer"</p> <p>tarte flan au saumon ciboulette</p> <p>épinards au gratin (pdt)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>clafoutis aux cerises</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

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable