

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 au 31 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	salade de maïs (et tomates)		concombres BIO vinaigrette	crêpe emmental
sauté de bœuf VBF sauce paprika <i>boulettes de soja sauce paprika</i>	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce provençale <i>omelette sauce tomate</i>	tarte chèvre basilic	garniture carbonara aux lardons* <i>garniture provençale végé</i>	parmentier végé aux lentilles
carottes BIO persillées et pdt BIO	blé doré et ratatouille		fusilli BIO	
petit fromage frais sucré	gouda BIO		saint nectaire AOP	fromage frais arôme
lingot marbré local cicruit court	fruit frais de saison		compote pomme coing	fruit frais BIO

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

Légendes :				
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 03 au 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>filet de poulet sauce curry <i>couscous végé</i></p> <p>semoule BIO</p> <p>coulommiers</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>salade de pommes de terre sauce mimosa</p> <p>tarte aux légumes BIO</p> <p>haricots verts BIO (ail et persil)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>		<p><i>Repas Sud Ouest</i></p> <p><i>tomates vinaigrette aux olives vertes</i></p> <p><i>cassoulet* du terroir (sauté de porc LR*, saucisse*, haricots blancs à la tomate, chapelure) (plat complet)</i></p> <p><i>cassoulet végé aux quenelles nature</i></p> <p><i>fromage tranchette</i></p> <p><i>gâteau basque</i></p>	<p>roulade de volaille pistachée et cornichon</p> <p><i>colin d'Alaska MSC pané et citron</i></p> <p><i>œufs dur à la florentine</i></p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais BIO</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

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		Repas Froid	betteraves vinaigrette
rôti de porc* jus aux herbes <i>crêpe emmental</i>	steak haché VBF sauce barbecue <i>galette de soja sauce barbecue</i>	bouchées de blé panées	melon	beaufilet de hoki MSC doré au beurre <i>falafels</i>
poêlée de légumes et pdt	coquillettes BIO		œufs dur et mayonnaise	purée de courgettes et de pdt
fromage frais sucré	cantal AOP		taboulé (à la semoule BIO)	yaourt BIO sucré local circuit court
fruit frais BIO	compote de pomme HVE		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	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 17 au 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque	carottes rapées		<i>Repas Espagne</i> <i>chorizo* doux</i> <i>tortilla</i>	tomate vinaigrette
émincés de volaille BIO sauce romarin <i>garniture provençale végété</i>	sauté de bœuf VBF sauce brune <i>palets fromagers chèvre</i>		<i>beignets de calamars</i> <i>et citron</i> <i>chili sin carne</i>	boulettes de soja sauce aigre douce
blé doré à la tomate	flageolets CEE2 au thym		riz BIO façon paëlla	batonnière aux carottes jaunes et pdt
fromage à tartiner BIO	velouté aux fruits mixés		<i>petit fromage frais arôme</i>	edam BIO
gélifié saveur vanille	fruit frais BIO		<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	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
LR = Label Rouge		produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable