

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
<p>pastèque</p> <p>filet de poulet sauce curry</p> <p>semoule</p> <p>coulommiers</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>salade de pommes de terre sauce mimosa</p> <p>tarte au fromage</p> <p>haricots verts CEE2 (ail et persil)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>carottes râpées au citron</p> <p>axoa de bœuf VBF haché</p> <p>pommes rissolées</p> <p>fromage à tartiner ail et fines herbes</p> <p>ananas frais</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, saucisse, haricots blancs à la tomate, chapelure) (plat complet)</i></p> <p><i>cassoulet du terroir à la volaille</i></p> <p><i>fromage tranchette</i></p> <p><i>gâteau basque</i></p>	<p>roulade de volaille pistachée et cornichon</p> <p>colin d'Alaska MSC pané et citron</p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</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	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	gaillardise abricot	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	<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
gélifiè 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 :	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