

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 au 30 mai 2025

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI        | VENDREDI |
|---|---|--|--------------|----------|
| <p>pastèque</p> <p>émincés de poulet sauce<br/>façon normande</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>crème dessert parfum vanille</p> | <p>axoa de bœuf VBF haché</p> <p>pommes façon<br/>sarladaises</p> <p>petit fromage frais<br/>arôme</p> <p>fruit frais</p> | <p>salade de riz niçois</p> <p>falafels et sauce blanche<br/>froide</p> <p>batonnière aux haricots<br/>plats (carottes, haricots<br/>plats, courgettes,<br/>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p> | <p>FERIE</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 = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 juin 2025

| LUNDI  | MARDI                           | MERCREDI                                  | JEUDI                              | VENDREDI  |
|--|---------------------------------|---|------------------------------------|---|
| melon  | tomates vinaigrette à la menthe | tarte méditerranéenne                     | <b>REPAS MÈDIEVAL</b>              | garniture mexicaine (haricots rouges, carottes, épices chili) |
| rôti de porc* sauce charcutière                | haché au cabillaud              | sauté de bœuf VBF sauce strogonoff        | <i>pilon de poulet rôti</i>        | riz   |
| <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>        | petits pois CE2                 | duo carottes CE2 et courgettes persillées | <i>purée de panais et pdt</i>      |   |
| haricots verts CE2 (échalote et persil) et pdt | yaourt arôme                    | fromage à tartiner nature                 | <i>fromage blanc nature + miel</i> | petit fromage frais sucré                                     |
| gélifié parfum vanille nappé caramel           |                                 | fruit frais                               | <i>grillé aux pommes</i>           | 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 = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 juin 2025

| LUNDI | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI   |
|-------|---|--|--|--|
| FERIE | émincés de poulet sauce tandoori<br>semoule et ratatouille<br>yaourt arôme<br>fruit frais | rôti de bœuf VBF et ketchup<br>melon<br>frites<br>gouda<br>spécialité pommes passion | <b>REPAS FROID</b><br>œuf dur mayonnaise<br>salade froide de coquillettes (coquillettes, camembert)<br>cerises | colin d'Alaska pané et citron<br>épinards au gratin et pdt<br>fromage frais sucré<br>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 = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdT = pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 juin 2025

| LUNDI   | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI  |
|---|--|--|--|---|
| <p>pastèque</p> <p>nuggets de poulet</p> <p>poêlée de légumes et pdt</p> <p>mousse chocolat au lait</p> | <p>saucisses rondelles</p> <p>fumées* sauce rougail<br/><i>saucisse volaille sauce rougail</i></p> <p>riz et haricots rouges<br/>tomatés (séparés)</p> <p>fromage ovale</p> <p>fruit frais</p> | <p>laitue iceberg vinaigrette<br/>au fromage blanc</p> <p>parmentier au thon (à la<br/>sauce blanche)</p> <p>carré de l'est</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p> | <p><b>REPAS PRODUCTION<br/>LOCALE</b></p> <p>betteraves locales vinaigrette</p> <p><b>gratin de pâtes locales<br/>(courgettes, et<br/>emmental râpé)</b></p> <p>yaourt sucré</p> | <p>paupiette au veau sauce<br/>poivre</p> <p>brunoise de légumes (ail<br/>et persil) et pdt</p> <p>petit fromage frais<br/>arôme</p> <p>fruit frais</p> |

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

VPF = Viande Porc Française

# = Aide UE à destination des écoles

AOP = Appellation Origine Protégée

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

VBV = Viande Bovine Française

\* = Plat contenant du porc

AOC = Appellation Origine Contrôlée

pdt = pomme de terre

RAV = Race à Viande

LR = issu de Label Rouge

produit issu agriculture biologique

Equivalent EGALIM