

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 juin 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| salade écolière (pdt, tomates, cornichon) salade de blé niçois | pâté de volaille <i>macédoine</i> | repas froid pastèque | tomates vinaigrette céleri rémoulade | coleslaw (carottes BIO et chou blanc BIO) |
| ailes de poulet issu de LR <i>bouchées de blé panées</i> | ravioli au bœuf VBF <i>ravioli aux légumes</i> | jambon qualité supérieure* et cornichon <i>œufs durs mayonnaise</i> | tarte au fromage (emmental) | cubes de colin d'Alaska sauce espagnole <i>garniture chili sin carne</i> |
| haricots verts CE2 (échalotes) | | taboulé | brocolis persillés et pdt | riz et ratatouille |
| fromage frais sucré fromage frais arôme | camembert | mimolette individuelle | suisse aux fruits BIO | cantal AOP |
| fruit frais au choix | compote pomme HVE | tarte au chocolat | fruit frais au choix | fruit frais BIO # |
| gouters : | gouters : | gouters : | gouters : | gouters : |
| moelleux citron lait nature cocktail fruits au sirop | baguette pâte à tartiner fruit frais | baguette beurre et miel fruit frais | pain au lait barres chocolat noir x2 jus d'orange | pain de mie confiture fraise yaourt sucré |

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 30 juin au 04 juillet 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|--|---|
| <p>melon</p> <p>pastèque</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce aux olives <i>garnture provençale végé</i></p> <p>semoule BIO et courgettes BIO</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>crème dessert BIO</p> <p>gouters :</p> <p>baguette beurre et poudre chocolatée fruit frais</p> | <p><i>repas de fin d'année</i></p> <p><i>tomates vinaigrette aux oignons</i></p> <p>émincés de volaille façon kebab <i>falafels</i></p> <p>frites et ketchup</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais</p> <p>gouters :</p> <p>céréales lait nature compote pomme HVE</p> | <p>œuf dur et mayonnaise</p> <p>boulettes à l'agneau sauce façon marengo <i>tarte chèvre tomate</i></p> <p>poêlée de légumes (haricots verts, chou-fleur, carottes, brocolis)</p> <p>emmental</p> <p>fruit frais</p> <p>gouters :</p> <p>pain chocolat fromage frais arôme sirop de grenadine</p> | <p>concombres BIO vinaigrette</p> <p>hoki doré au beurre</p> <p><i>tortilla</i></p> <p>petits pois CE2</p> <p>petit fromage frais sucré petit fromage frais arôme</p> <p>gâteau au chocolat</p> <p>gouters :</p> <p>baguette fromage tranchette fruit frais</p> | <p>salade de maïs (et tomates) salade arménienne (haricots rouge et blanc, pois chiches)</p> <p>tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic</p> <p>yaourt arôme yaourt sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p> <p>gouters :</p> <p>marbré nougat jus de fruit</p> |

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

| | | | | |
|--|--|---|---|---|
| <p>Légendes :</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p> | <p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = issu de Label Rouge</p> | <p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>produit issu agriculture biologique</p> | <p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p> | <p>CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p> |
|--|--|---|---|---|

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 juin 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|---|---|---|
| salade écolière (pdt, tomates, cornichon) | pâté de volaille <i>macédoine</i> | <i>repas froid</i> <i>pastèque</i> | tomates vinaigrette | |
| ailes de poulet issu de LR <i>bouchées de blé panées</i> | ravioli au bœuf VBF | <i>jambon qualité supérieure*</i> <i>et cornichon</i> <i>œufs durs mayonnaise</i> | tarte au fromage (emmental) | cubes de colin d'Alaska sauce espagnole <i>garniture chili sin carne</i> |
| haricots verts CE2 (échalotes) | | <i>taboulé</i> | brocolis persillés et pdt | riz et ratatouille |
| fromage frais sucré | compote pomme HVE | <i>mimolette individuelle</i> | suisse aux fruits BIO | cantal AOP |
| gouters : | gouters : | gouters : | gouters : | gouters : |
| moelleux citron lait nature cocktail fruits au sirop | baguette pâte à tartiner fruit frais | baguette beurre et miel fruit frais | pain au lait barres chocolat noir x2 jus d'orange | pain de mie confiture fraise yaourt sucré |

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 30 juin au 04 juillet 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|---|---|--|
| melon | <i>repas de fin d'année</i> | | concombres BIO vinaigrette | |
| sauté de bœuf VBF sauce aux olives <i>garnture provençale végété</i> | émincés de volaille façon kebab <i>falafels</i> | boulettes à l'agneau sauce façon marengo <i>tarte chèvre tomate</i> | hoki doré au beurre <i>tortilla</i> | tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic |
| semoule BIO et courgettes BIO | frites et ketchup | poêlée de légumes (haricots verts, chou-fleur, carottes, brocolis) | petits pois CE2 | |
| | bûche au lait de mélange | emmental | petit fromage frais sucré | yaourt arôme |
| crème dessert BIO | fruit frais | fruit frais | | fruit frais BIO # |
| gouters : | gouters : | gouters : | gouters : | gouters : |
| baguette beurre et poudre chocolatée fruit frais | céréales lait nature compote pomme HVE | pain chocolat fromage frais arôme sirop de grenadine | baguette fromage tranchette fruit frais | marbré nougat 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 = 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