

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 19 au 23 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque HVE	salade verte	<i>repas FROID</i>	betteraves HVE vinaigrette à la framboise	concombres vinaigrette <b>BIO</b>
rôti de porc LR * sauce moutarde	<b>nuggets de poulet BIO</b>	<i>rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)</i>	palets fromagers emmental	colin d'Alaska pané MSC
<i>rôti de poulet sce moutarde</i>	haricots verts CEE 2 (échalote)	<i>salade de tomates et pépinettes</i>	petits pois carottes HVE	<b>riz BIO</b>
courgettes au gratin (blé doré)	fromage frais sucré	<i>petit fromage frais sucré</i>	cantal AOP/AOC individuel	et tomates concassées (mélanaés)
bûche au lait de mélange	fruit frais de saison HVE	<i>tarte aux pommes</i>	fruit frais de saison HVE	<b>fromage BIO individuel</b>
<b>crème dessert BIO saveur vanille</b>				cocktail de fruits au sirop
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
biscuits fourrésX2 fraise	baguette	pain de mie	tranches brioche x2	baguette
fruit frais	fromage à tartiner	pâte à tartiner	barres chocolat x2	beurre
	compote pomme HVE			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 = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

**produit issu AB (écrit en vert)**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des aquaculteurs de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 juin au 30 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées HVE	pâté de volaille (réserve)	laitue iceberg	repas FROID de fin d'année	concombres vinaigrette BIO
émincé de poulet au cumin	navioli au bœuf VBF (réserve)	sauté de bœuf VBF sauce aux olives vertes	melon BIO	falafels BIO (et sauce blanche ciboulette froide)
coquillettes BIO		purée céleri et pomme de terre	jambon* qualité supérieure rôti poulet froid	haricots beurre et verts CEE2 (échalote)
coulommiers	emmental à la coupe	fromage blanc arôme	taboulé (tomate, concombre...)	yaourt sucré BIO
fruit frais de saison HVE	compote de pomme HVE (réserve)	fruit frais de saison HVE	camembert	biscuit
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette	croissant	biscuit (30g)	céréales au miel	baguette
jus d'orange	ourson guimauve fruit frais	lait + choco poudre	lait nature	confiture fraise compote

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 AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des  
qualifications de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 3 au 7 juillet 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes	betteraves vinaigrette HVE	pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	tomates vinaigrette	melon HVE
manchons de poulet rôtis	steak haché VBF sauce tomate	rôti de poulet froid et ketchup	<b>omelette BIO</b>	pépites de colin d'Alaska pané MSC et citron
<b>trio de légumes BIO</b> (échalote) (et pdt)	frites	coquillettes et courgettes	<b>semoule BIO</b> (et ratatouille)	épinard au gratin et pdt
fromage à tartiner	fromage blanc sucré	petit fromage frais sucré	mimolette	<b>yaourt BIO parfum vanille</b>
tarte grillé aux abricots	<b>fruit frais BIO</b>	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE	madeleine
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie fromage tranchette	pain au lait barres chocolat x2	biscuit spécialité pomme ananas	baguette gelée groseille 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 = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

**produit issu AB (écrit en vert)**

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