

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 10 au 14 juillet 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	repas couscous concombres BIO vinaigrette à la menthe	carottes râpées	pastèque	
à la semoule BIO	boulettes agneau et merguez (et jus couscous)	sauté de bœuf VBF sauce tomate basilic	riz façon cantonnais végété (riz, œuf, petits pois)	
calamars à la romaine	semoule (et légumes couscous)	beignets de brocolis		FERIE
haricots verts CEE2	fromage frais à tartiner	fromage BIO	fromage à la coupe	
yaourt sucré	ananas au sirop	fruit frais de saison	crème dessert BIO saveur vanille	
fruit frais de saison	sirop de menthe			

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 juillet 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves BIO</p> <p>beaufilet de hoki poêlé MSC</p> <p>coquillettes et ratatouille</p> <p>fromage individuel</p> <p>éclair parfum chocolat</p>	<p>salade écolière</p> <p>manchons de poulet rôtis</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>fromage frais à tartiner BIO</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>accras de morue</p> <p>daube de bœuf VBF sauce aux olives</p> <p>purée courgettes BIO et pdt BIO</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>repas américain laitue iceberg</p> <p>cheeseburger VBF</p> <p>pomme de terre campagnardes et ketchup</p> <p>suisses aux fruits BIO</p> <p>glace timbale vanille chocolat sirop de grenadine</p>	<p>concombres sauce ciboulette</p> <p>pizza au fromage</p> <p>haricots verts BIO</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>mousse au chocolat au lait</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 24 au 28 juillet 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	repas kebab tomates BIO vinaigrette aux oignons	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	concombres cubes vinaigrette	salade verte
haché au veau sauce provençale	émincés de volaille kebab	colin d'alaska MSC pané et citron	omelette	lasagnes au bœuf VBF
semoule BIO et courgettes BIO	pommes campagnardes mayonnaise et ketchup	batonnière aux carottes jaunes	épinards au gratin (et pépinette)	
fromage portion individuelle	fromage à la coupe	fromage BIO	suisses aux fruits BIO	yaourt sucré
cocktail de fruits au sirop	glace timbale vanille fraise nectar multi fruits	fruit frais de saison	clafouti à la cerise	fruit frais de saison BIO

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

= 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 31 juillet au 4 août 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé à la semoule BIO	sardine et beurre	repas italien tomates vinaigrette	melon	laitue iceberg
nuggets de poulet (plein filet)	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	riz à la napolitaine (riz, tomate, olives, mozzarella)	pavé de colin d'Alaska MSC sauce ciboulette	gratin de pâtes au jambon*
poêlée de légumes	purée de brocolis et pdt		beignets de chou-fleur	gratin de pâtes à la julienne de dinde
fromage à tartiner	fromage BIO	suisses aux fruits BIO	fromage à la coupe	yaourt sucré BIO
fruit frais de saison	spécialité pomme fraise	glace timbale vanille chocolat jus d'orange	crème dessert BIO saveur vanille	fruit frais de saison

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

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 Originale Protégée

AOC = Appellation Originale Contrôlée

Equivalent Egalim

CEEZ = Certificat environnemental des exploitations de
niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 7 au 11 août 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé à la semoule BIO	repas couscous concombres BIO vinaigrette à la menthe	carottes râpées	pastèque	laitue iceberg
calamars à la romaine	boulettes agneau et merguez (et jus couscous)	sauté de bœuf VBF sauce tomate basilic	riz façon cantonnais végété (riz, œuf, petits pois)	manchons de poulet rôti
haricots verts CEE2	semoule (et légumes couscous)	beignets de brocolis		purée courgettes BIO et pdt BIO
yaourt sucré	fromage frais à tartiner	fromage BIO	fromage à la coupe	fromage frais arôme
fruit frais de saison	glace timbale vanille fraise sirop de menthe	fruit frais de saison	crème dessert BIO saveur vanille	fruit frais de saison

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 Originale Protégée

AOC = Appellation Originale Contrôlée
Equivalent Egalim

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 14 au 18 août 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves BIO</p> <p>daube de bœuf VBF sauce aux olives</p> <p>coquillettes et ratatouille</p> <p>fromage individuel</p> <p>éclair parfum chocolat</p>	<p>FERIE</p>	<p>accras de morue</p> <p>beaufilet de hoki poêlé MSC</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>fromage BIO</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>repas américain laitue iceberg</p> <p>cheeseburger VBF bouchées de blé</p> <p>pomme de terre campagnardes et ketchup</p> <p>suisses aux fruits BIO</p> <p>glace timbale vanille chocolat sirop de grenadine</p>	<p>salade écolière</p> <p>pizza au fromage</p> <p>haricots verts BIO</p> <p>fromage à tartiner</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 21 au 25 août 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>haché au veau sauce provençale</p> <p>semoule BIO et courgettes BIO</p> <p>fromage portion individuelle</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>repas kebab tomates BIO vinaigrette aux oignons</p> <p>émincés de volaille kebab</p> <p>frites mayonnaise et ketchup</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>glace timbale vanille fraise</p> <p>nectar multi fruits</p>	<p>pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p>colin d'alaska MSC pané et citron</p> <p>bâtonnière aux carottes jaunes</p> <p>fromage BIO</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>concombres cubes vinaigrette</p> <p>omelette</p> <p>épinards au gratin (et pépinette)</p> <p>suiesses aux fruits BIO</p> <p>clafoutis aux cerises</p>	<p>salade verte</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison 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 Originale Protégée

AOC = Appellation Originale Contrôlée

Equivalent Egalim

CEEZ = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 août au 01 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé à la semoule BIO	sardine et beurre	repas italien tomates vinaigrette	melon	laitue iceberg
nuggets de poulet (plein filet)	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	riz à la napolitaine (riz, tomate, olives, mozzarella)	pavé de colin d'Alaska MSC sauce ciboulette	gratin de pâtes au jambon*
poêlée de légumes	purée de brocolis et pdt		beignets de chou-fleur	gratin de pâtes à la julienne de dinde
fromage à tartiner	fromage BIO	suisses aux fruits BIO	fromage à la coupe	yaourt sucré BIO
fruit frais de saison	spécialité pomme fraise	glace timbale vanille chocolat jus d'orange	crème dessert BIO saveur vanille	fruit frais de saison

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

VBF : Viande Bovine
Française

REPAS FROIDS

entrée

viande

légumes

laitage -
fromage

dessert

semaine du 10 au 14 juillet 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	concombres vinaigrette à la menthe	carottes râpées	pastèque	
émincés de poulet et ketchup	salade quimperoise (pdt, thon, mayonnaise)	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	salade sawai (riz, maïs, surimi, vinaigrette)	FERIE
taboulé	salade de pdt	salade de pâtes		
yaourt sucré	fromage frais à lartiner	emmental	fromage à la coupe	
fruit frais de saison	ananas au sirop	fruit frais de saison	crème dessert saveur vanille	

semaine du 17 au 21 juillet 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves	melon	tomates vinaigrette	laitue iceberg	concombres sauce ciboulette
rôti de poulet et ketchup	œufs durs	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	salade mexicaine (riz, haricots rouges, maïs, émincés de poulet)	médailion de surimi et mayonnaise
salade de coquillettes	salade épiolée (pdt, tomates, cornichon, mayonnaise)	chips		salade de blé nigois
fromage individuel	fromage frais à lartiner	fromage frais sucré	petit fromage frais arôme	fromage à la coupe
éclair parfum chocolat	fruit frais de saison	fruit frais de saison	brownie	mousse au chocolat au lait

semaine du 24 au 28 juillet 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	tomates vinaigrette aux oignons	pâte de campagne* et cornichon	concombres cubes vinaigrette	salade verte
taboulé au thon	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	<i>pâté de volaille et cornichon</i>	œufs durs	salade italienne au poulet (pâtes, tomates, maïs, émincés de volaille)
fromage portion individuelle	salade de pdt vinaigrette	rôti de poulet froid et mayonnaise	salade de pépinielles	yaourt sucré
cocktail de fruits au sirop	fromage à la coupe	salade de lentilles	petit fromage frais arôme	fruit frais de saison
	crème dessert saveur chocolat	fruit frais de saison	clafouti à la cerise	

entrée

viande

légumes

laitage -
fromage

dessert

* menu avec du porc

Restauration
Scolaire

semaine du 31 juillet au 4 août 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque	sardine et beurre	tomates vinaigrette	melon	laitue iceberg
émincés de poulet et ketchup	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	salade niçoise (riz, maïs, tomates, cornichon, olives, thon)	œufs durs et mayonnaise	salade italienne au poulet (pâtes, tomates, maïs, émincés de volaille)
taboulé	chips	petit fromage frais arôme	salade de pdt vinaigrette	yaourt sucré
fromage à lartiner	gouda	fromage à la coupe	fromage à la coupe	fruit frais de saison
fruit frais de saison	spécialité pomme fraise	biscuit	crème dessert saveur vanille	

VBF : Viande Bovine Française

REPAS FROIDS

entrée

viande

légumes

produit laitier

dessert

semaine du 7 au 11 août 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	concombres vinaigrette à la menthe	carottes râpées	pastèque	laitue iceberg
émincés de poulet et ketchup	salade quimperoise (pdt, thon, mayonnaise)	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	salade savaï (riz, mats, surimi, vinaigrette)	œufs durs et mayonnaise
taboulé		chips		salade de blé niçois
yaourt sucré	fromage frais à tartiner	emmental	fromage à la coupe	fromage frais arôme
fruit frais de saison	gélifié chocolat	fruit frais de saison	crème dessert vanille	fruit frais de saison

semaine du 14 au 18 août 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves		radis et beurre	laitue iceberg	concombres sauce ciboulette
rôti de poulet et ketchup	FERIE	salade de thon et mezza penne au curry	salade mexicaine (riz, haricots rouges, maïs, émincés de poulet)	médailon de surimi et mayonnaise
salade de coquillettes		canterbert	petit fromage frais arôme	salade ecoiere (pot, tomates, cornichon, maunonica)
fromage individuel		fruit frais de saison	brownie	fromage à tartiner
éclair parfum chocolat				fruit frais de saison

semaine du 21 au 25 août 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque	tomates vinaigrette aux oignons	pâté de campagne* et cornichon	concombres cubes vinaigrette	salade verte
taboulé au thon	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	rôti de poulet froid et mayonnaise	œufs durs et mayonnaise	salade italienne au poulet (pâtes, tomates, maïs, émincés de volaille)
fromage portion individuelle	salade de pdt vinaigrette	salade de lentilles	salade de papinettes	yaourt sucré
cocktail de fruits au sirop	fromage à la coupe	fromage	petit fromage frais arôme	fruit frais de saison
	crème dessert	fruit frais de saison	clatoutis aux cerises	fruit frais de saison

entrée

viande

légumes

produit laitier

dessert

semaine du 31 août au 1er septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque	sardine et beurre	tomates vinaigrette	melon	laitue iceberg
émincés de poulet et ketchup	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	salade niçoise (riz, maïs, tomates, cornichon, olives, thon)	œufs durs et mayonnaise	salade italienne au poulet (pâtes, tomates, maïs, émincés de volaille)
taboulé	chips	petit fromage frais arôme	salade de pdt vinaigrette	yaourt sucré
fromage à tartiner	gouda	fromage à la coupe	fromage à la coupe	fruit frais de saison
fruit frais de saison	spécialité pomme fraise	biscuit	crème dessert vanille	fruit frais de saison

* menu avec du porc

Restauration
Scolaire