

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 BIO 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 BIO persillées et pdt BIO	blé doré et ratatouille	petits pois CEE2	fusilli BIO	fromage frais arôme
petit fromage frais sucré	gouda BIO	yaourt nature + confiture fraise	saint nectaire AOP	fruit frais BIO
lingot marbré local cicruit court	fruit frais de saison	fruit frais de saison	compote pomme coing	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
céréales lait nature	baguette barres chocolat noir x2 fromage frais arôme	moelleux amandes liégeois saveur vanille	baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie fromage à tartiner

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 BIO</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 BIO (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 LR*, 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 suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais BIO</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
barre marbrée lait nature	baguette beurre et miel jus de fruits exotiques	pain au lait produit laitier frais	baguette barre chocolat au lait fruit frais	biscuits palets bretons x2 spécialité pomme passion

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* LR jus aux herbes	steak haché VBF sauce barbecue	nuggets de poulet	melon	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
<i>rôti de poulet jus aux herbes</i>	coquillettes BIO	chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt	œufs dur et mayonnaise	purée de courgettes et de pdt
poêlée de légumes et pdt	cantal AOP	petit fromage frais arôme	taboulé (à la semoule BIO)	yaourt BIO sucré local circuit court
fromage frais sucré	compote de pomme HVE	gaillardise abricot	mimolette	cerises
fruit frais BIO			éclair parfum chocolat	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
brioche tranches x2 liégeois parfum vanille	baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette fromage à tartiner fruit frais	riz soufflé lait nature	baguette barres chocolat noir x2 jus d'orange

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 BIO sauce romarin	palets fromagers chèvre	croque monsieur* <i>tarte fromage</i>	beignets de calamars et citron	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce colombo
blé doré à la tomate	flageolets CEE2 au thym	laitue iceberg	riz BIO façon paëlla	batonnière aux carottes jaunes et pdt
fromage à tartiner BIO	velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré	<i>petit fromage frais arôme</i>	edam BIO
gélifié saveur vanille	fruit frais BIO	fruit frais de saison	<i>melon jaune</i>	cocktail de fruits au sirop
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre fruit frais	croissant jus de pommes	biscuit pompon cacao spécialité pomme framboise	pain de mie gelée groseille	baguette barre chocolat au lait 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 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