

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 2 au 5 mai 2023 Vacances Scolaires Zone C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>taboulé</p> <p><b><u>merquez</u></b></p> <p>haricots beurre CEE2 (échalote)</p> <p>yaourt arôme</p> <p>brownie</p>		<p>salami* (et cornichon)</p> <p><i>roulade de volaille et cornichon</i></p> <p><b>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</b></p> <p>poêlée de légumes (échalotes) et pdt</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>macédoine</p> <p>rôti de porc* VPF sauce pruneaux</p> <p><i>rôti de poulet sauce pruneaux</i></p> <p>purée de pommes de terre nature</p> <p>coulommiers</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>

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

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 9 au 12 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>carottes râpées HVE</p> <p>émincés de volaille sauce façon béarnaise</p> <p>pommes façon sarladaises</p> <p>mimolette</p> <p>compote de pommes HVE</p>		<p>tomates vinaigrette</p> <p><u>nuggets de poulet</u></p> <p>épinards sauce blanche (pdt)</p> <p>tomme individuelle</p> <p>melon HVE</p>	<p>œuf dur mayonnaise</p> <p>cassoulette cornu au anaska</p> <p>MSC quenelles de brochet</p> <p>semoule</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fraises (et sucre)</p>

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

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 15 au 19 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves HVE vinaigrette</p> <p><b>paupiette au veau sauce basquaise</b></p> <p>tortis (et ratatouille)</p> <p>emmental</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>coleslaw</p> <p>hachis parmentier au bœuf VBF</p> <p>st paulin</p> <p>liégeois chocolat</p>		<p>FERIE</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce à la moutarde</p> <p>pommes de terre et salsifis persillés</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>spécialité pomme poire HVE</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  
HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2  
pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 22 au 26 mai 2023 DECOUVERTE DES TERROIRS DU SUD

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	carottes râpées HVE au citron		demi pamplemousse (et sucre)	tomates aux olives vertes
émincés de volaille sauce miel et romarin	axoa de bœuf VBF haché		garniture cassoulet* (saucisses et saucisson à l'ail) <i>saucisses de volaille</i>	<b><u>brandade de poisson blanc</u></b>
blé doré (et blettes à la provençale)	pommes de terre façon sarladaises		haricots blancs à la tomate	gouda
fromage frais ail et fines herbes	yaourt sucré		bûche au lait de mélange	
crème dessert saveur pralinée	gâteau basque		fruit frais de saison HVE	pêche au sirop

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

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 30 mai au 2 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	pastèque HVE		concombres vinaigrette	betteraves HVE mimosa
	rôti de porc* VPF au jus <i>rôti de poulet au jus</i>		<b>hoki MSC pané (et citron)</b>	<b>cubes de colin d'Alaska et saumon sauce tomate</b>
	poêlée de légumes (et pdt)		purée de pomme de terre et courgettes	riz
	velouté aux fruits mixés		petit fromage frais sucré	coulommiers
	gaufrettes parfum chocolat (plumétis)		cerises	fruit frais de saison HVE

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

## Légendes :

VPF = Viande Porc Française

VBV = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

# = Aide UE à destination des écoles

\* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

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