

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 06 au 10 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>carottes râpées BIO</b></p> <p>rôti de porc* VPF sauce basquaise <i>garniture provençale végé</i></p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>yaourt sucré</p>	<p>beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce oseille</p> <p><b>purée de courgettes BIO et de pdt</b></p> <p>mimolette</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>FERIE</p>	<p>FERIE</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 13 au 17 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>sauté de porc* sauce brune <i>palets fromager emmental</i></p> <p>chou-fleur CEE2 persillé et pdt</p> <p>coulommiers</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p><i>ravioli aux légumes</i></p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p>		<p><b>riz BIO végété (riz BIO, tomate, olives, mimolette)</b></p> <p>yaourt sucré</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>pépites de colin d'Alaska MSC dorées panées</p> <p><b>trio de légumes BIO et pdt BIO</b></p> <p>crème anglaise</p> <p>œufs à la neige</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 20 au 24 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>salade de pdt ciboulette</p> <p>boulettes de blé panées façon thaï</p> <p><b>haricots verts BIO (echalotes)</b></p> <p>velouté aux fruits mixés</p>		<p><i>Repas Cameroun</i></p> <p><i>émincés de poulet sauce saveur vanille coco</i> <i>rougail végé</i></p> <p><i>riz façon pilaf aux haricots rouges</i></p> <p><i>fromage frais sucré</i></p> <p><b>banane BIO</b></p>	<p>moules à la crème</p> <p>frites</p> <p><b>fromage à tartiner BIO</b></p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>

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

**Légendes :**

VPF = 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