

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 au 31 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	salade de maïs (et tomates)	salade de riz	<b>concombres BIO vinaigrette</b>	crêpe emmental
sauté de bœuf VBF sauce paprika	<i>beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce provençale</i>	paupiette au veau sauce forestière	garniture carbonara aux lardons* <i>garniture carbonara aux lardons de volaille</i>	parmentier végétal aux lentilles
<b>carottes BIO persillées et pdt BIO</b>	blé doré et ratatouille	petits pois CEE2	<b>fusilli BIO</b>	fromage frais arôme
petit fromage frais sucré	<b>gouda BIO</b>	yaourt nature + confiture fraise	saint nectaire AOP	<b>fruit frais BIO</b>
lingot marbré local cicruit court	fruit frais de saison	fruit frais de saison	compote pomme coing	

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
pastèque	salade de pommes de terre sauce mimosa	carottes râpées au citron	<i>Repas Sud Ouest</i> <i>tomates vinaigrette aux olives vertes</i>	roulade de volaille pistachée et cornichon
filet de poulet sauce curry	tarte au fromage	axoa de bœuf VBF haché	<i>cassoulet* du terroir (sauté de porc LR*, saucisse*, haricots blancs à la tomate, chapelure) (plat complet)</i>	colin d'Alaska MSC pané et citron
<b>semoule BIO</b>	<b>haricots verts BIO (ail et persil)</b>	pommes rissolées	<i>cassoulet du terroir à la volaille</i>	épinards au gratin et pdt
coulommiers	yaourt sucré	fromage à tartiner ail et fines herbes	<i>fromage tranchette</i>	<b>petit suisse aux fruits BIO</b>
crème dessert parfum vanille	fruit frais de saison	ananas frais	<i>gâteau basque</i>	<b>fruit frais BIO</b>

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	<i>Repas Froid</i>	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>	<b>coquillettes BIO</b>	chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt	<b>œufs dur et mayonnaise</b>	purée de courgettes et de pdt
poêlée de légumes et pdt	cantal AOP	petit fromage frais arôme	<b>taboulé (à la semoule BIO)</b>	<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>
fromage frais sucré	compote de pomme HVE	gaillardise abricot	<b>mimolette</b>	cerises
<b>fruit frais BIO</b>			<b>éclair parfum chocolat</b>	

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
<b>émincés de volaille BIO</b> sauce romarin	sauté de bœuf VBF sauce brune	croque monsieur* <i>tarte fromage</i>	<b>beignets de calamars</b> <b>et citron</b>	boulettes de soja sauce aigre douce
blé doré à la tomate	flageolets CEE2 au thym	laitue iceberg	<b>riz BIO</b> façon paëlla	batonnière aux carottes jaunes et pdt
<b>fromage à tartiner BIO</b>	velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré	<i>petit fromage frais arôme</i>	<b>edam BIO</b>
gélifié saveur vanille	<b>fruit frais BIO</b>	fruit frais de saison	<i>melon jaune</i>	cocktail de fruits 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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de  
niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable