

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 2 au 5 mai 2023 Vacances Scolaires Zone C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	taboulé	laitue iceberg	salami* (et cornichon)	macédoine
	<b>semoule BIO</b>	rôti de bœuf froid VBF (et cornichon)	<i>roulade de volaille et cornichon</i>	roti de porc *LR sauce pruneaux
	crêpes fourrées sauce au fromage	mezze penne	<b>hoki MSC (plein filet)</b> doré au beurre	<i>rôti de poulet sauce pruneaux</i>
	haricots beurre CEE2 (échalote)	carré de l'est	<b>trio de légumes BIO</b> (échalote) (et pdt)	<b>purée pomme de terre nature BIO</b>
	<b>yaourt framboise BIO local</b>	crème dessert vanille	petit fromage frais sucré	cantal AOP/AOC individuel
	brownie		fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	baguette fromage à tartiner fruit frais	baguette beurre fruit frais	biscuit (30g) lait nature + chocolat	pain au lait barre choco lait

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 AB (écrit en vert)**

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 9 au 12 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	carottes râpées HVE	concombres vinaigrette	tomates vinaigrette	œuf dur mayonnaise
	<b>émincés de poulet BIO sauce façon béarnaise</b>	carbonade de bœuf VBF	tarte au fromage (emmental)	<i>Cassioleite coniu u uisaku</i> <b>MSC quenelles de brochet</b>
	pommes façon sarladaises	poêlée de légumes et riz	épinards sauce blanche (pdt)	<b>semoule BIO</b>
	mimolette	velouté aux fruits mixés	<b>fromage BIO individuel</b>	petit fromage frais arôme
	<b>compote BIO</b>	tarte au flan	melon HVE	fraises (et sucre)
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	marbré	baguette	pain de mie	baguette
	jus de fruit	fromage tranchette	confiture fraise	pâte à tartiner
		fruit frais		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 AB (écrit en vert)**

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 15 au 19 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves HVE vinaigrette  boulette de blé panée  <b>tortis BIO</b> (et ratatouille)  chaource AOP / AOC à la coupe  fruit frais de saison HVE	<b>salade verte BIO</b>  hachis parmentier au bœuf VBF  st paulin  <b>dessert lacté BIO</b>	pizza au fromage (emmental)  rôti de porc* froid (et mayonnaise) <i>rôti de poulet froid (et mayonnaise)</i>  batonnière aux carottes jaunes (riz)  yaourt sucré  fruit frais de saison HVE	FERIE	concombres vinaigrette  sauté de bœuf VBF sauce à la moutarde  pommes de terre et salsifis persillés  <b>fromage frais à tartiner BIO</b>  spécialité pomme poire HVE
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
riz soufflé lait nature	baguette beurre fruit frais	baguette barres chocolat x2 poire au sirop		croissant  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 AB (écrit en vert)

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

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	carottes râpées HVE au citron	chorizo* <i>roulade de volaille</i>	<b>demi pamplemousse BIO (et sucre)</b>	tomates aux olives vertes
<b>émincés de poulet BIO sauce miel et romarin</b>	axoa de bœuf VBF haché	beignets de calamars (et citron)	garniture cassoulet* (saucisses et saucisson à l'ail) <i>saucisses de volaille</i>	<b>mezze penne napolitaine BIO</b>
blé doré (et blettes à la provençale)	pommes de terre façon sarladaises	riz (et courgettes)	haricots blancs à la tomate	pont l'évêque AOP/AOC à la coupe
fromage frais ail et fines herbes	<b>yaourt sucré BIO</b>	fromage blanc nature + miel	bûche au lait de mélange	pêche au sirop
crème dessert saveur pralinée	gâteau basque	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE	
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette beurre fruit frais	tranches briocheX2 pâte à tartiner	baguette fromage tranchette spécialité pomme fraise	baguette barre chocolat lait jus de fruit	biscuit moelleux amandes  lait nature

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 AB (écrit en vert)**

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