

# 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<br>vinaigrette   | crêpe emmental                     |
| sauté de bœuf VBF sauce<br>paprika<br><i>boulettes de soja sauce paprika</i> | beaufilet de colin d'Alaska<br>MSC sauce provençale<br><i>omelette sauce tomate</i> | paupiette au veau sauce<br>forestière<br><i>tarte chèvre basilic</i> | garniture carbonara aux<br>lardons*<br><i>garniture provençale végété</i> | parmentier végété aux<br>lentilles |
| carottes BIO persillées<br>et pdt BIO  | blé doré et ratatouille   | petits pois CEE2   | fusilli BIO   | fromage frais arôme                |
| petit fromage frais sucré  | gouda BIO   | yaourt nature + confiture<br>fraise                                  | saint nectaire AOP  | fruit frais BIO                    |
| lingot marbré local cicruit<br>court   | fruit frais de saison   | fruit frais de saison  | compote pomme coing   |                                    |
| <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>  | <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>  | <b>gouters :</b>                   |
| céréales<br>lait nature  | baguette<br>barres chocolat noir x2<br>fromage frais arôme                          | moelleux amandes<br>liégeois saveur vanille                          | baguette<br>pâte à tartiner<br>fruit frais                                | pain de mie<br>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<br/>curry<br/><i>couscous végété</i></p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>coulommiers</p> <p>crème dessert parfum vanille</p> | <p>salade de pommes de terre<br/>sauce mimosa</p> <p>tarte au fromage</p> <p><b>haricots verts BIO (ail<br/>et persil)</b></p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p> | <p>carottes râpées au citron</p> <p>axoa de bœuf VBF haché<br/><i>lentilles sauce axoa végété</i></p> <p>pommes rissolées</p> <p>fromage à tartiner ail et fines<br/>herbes</p> <p>ananas frais</p> | <p><i>Repas Sud Ouest</i><br/><i>tomates vinaigrette aux<br/>olives vertes</i></p> <p><i>cassoulet* du terroir (sauté<br/>de porc LR*, saucisse*,<br/>haricots blancs à la tomate,<br/>chapelure) (plat complet)</i><br/><i>cassoulet végété aux quenelles nature</i></p> <p><i>fromage tranchette</i></p> <p><i>gâteau basque</i></p> | <p>roulade de volaille pistachée<br/>et cornichon<br/><i>terrines de légumes</i></p> <p><i>colin d'Alaska MSC pané<br/>et citron</i><br/><i>œufs durs florentine</i></p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p><b>petit suisse aux fruits<br/>BIO</b></p> <p><b>fruit frais BIO</b></p> |
| <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>  | <b>gouters :</b>  | <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>  |
| barre marbrée<br>lait nature   | baguette<br>beurre et miel<br>jus de fruits exotiques   | pain au lait<br>produit laitier frais   | baguette<br>barre chocolat au lait<br>fruit frais  | biscuits palets bretons x2<br>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 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>crêpe emmental</i>                          | <i>galette de soja sauce barbecue</i>      | <i>bouchées de blé panées</i>                 | œufs dur et mayonnaise     | <i>falafels</i>                                     |
| poêlée de légumes et pdt                       | <b>coquillettes BIO</b>                    | chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt          | taboulé (à la semoule BIO) | purée de courgettes et de pdt                       |
| fromage frais sucré                            | cantal AOP                                 | petit fromage frais arôme                     | mimolette                  | <b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>         |
| <b>fruit frais BIO</b>                         | compote de pomme HVE                       | gaillardise abricot                           | éclair parfum chocolat     | cerises   |
| <b>gouters :</b>                               | <b>gouters :</b>                           | <b>gouters :</b>                              | <b>gouters :</b>           | <b>gouters :</b>                                    |
| brioche tranches x2<br>liégeois parfum vanille | baguette<br>pâte à tartiner<br>fruit frais | baguette<br>fromage à tartiner<br>fruit frais | riz soufflé<br>lait nature | baguette<br>barres chocolat noir x2<br>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><br><i>chorizo* doux</i><br><i>tortilla</i>           | tomate vinaigrette                                |
| <b>émincés de volaille BIO</b><br><b>sauce romarin</b><br><i>garniture provençale végé</i> | sauté de bœuf VBF sauce<br>brune<br><i>palets fromagers chèvre</i> | croque monsieur*<br><i>tarte fromage</i>               | <b>beignets de calamars</b><br><b>et citron</b><br><i>chili sin carne</i> | boulettes de soja sauce<br>aigre douce            |
| blé doré à la tomate   | flageolets CEE2 au thym  | laitue iceberg   | <b>riz BIO façon paëlla</b>   | batonnière aux carottes<br>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                       |
| <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>                                       | <b>gouters :</b>  | <b>gouters :</b>                                  |
| baguette<br>beurre<br>fruit frais  | croissant<br><br>jus de pommes                                     | biscuit pompon cacao<br><br>spécialité pomme framboise | pain de mie<br>gelée groseille  | baguette<br>barre chocolat au lait<br>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