

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mai au 2 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	pastèque HVE	carottes râpées HVE	concombres vinaigrette BIO	betteraves HVE mimosa
	roti de porc* LR au jus <i>rôti de poulet au jus</i>	pilons de poulet rôtis	hoki MSC pané (et citron)	lentilles BIO à la tomate
	poêlée 4 légumes BIO (et pdt BIO)	petits pois CEE2	purée de pomme de terre et courgettes	riz BIO
	velouté aux fruits mixés	emmental à la coupe	petit fromage frais sucré	coulommiers
	gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	gélifié saveur vanille	cerises	fruit frais de saison HVE
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	baguette fromage à tartiner fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	céréales lait nature	pain au lait barres chocolat x2

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 5 au 9 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	taboulé semoule BIO	accras de morue	tomates sauce ciboulette	laitue iceberg
sauté de bœuf VBF sauce poivrade	haché au cabillaud façon brandade	paupiette au veau sauce forestière	omelette BIO et fromage râpé	lasagnes au bœuf VBF
chou fleur CEE2 et pdt persillées	haricots verts et beurre HVE (échalote)	purée pomme de terre et patate douce	carottes BIO et pdt BIO persillées	yaourt arôme
saint nectaire AOP/AOC à la coupe	suisse aux fruits BIO	pointe de brie	fromage frais à tartiner	
compote de pomme (HVE)	gâteau moelleux au chocolat	fruit frais de saison HVE	liégeois saveur vanille	fruit frais de saison BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain chocolat	baguette confiture abricot spécialité pomme poire	biscuit (30g) jus de fruit	baguette beurre et choco poudre fruit frais	baguette fromage tranchette ananas 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 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 12 au 16 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	œuf dur sauce cocktail	repas Américain laitue iceberg	concombres BIO sauce ciboulette	repas fraich'attitude tomates cerises "à croquer"
émincés de volaille BIO sauce au curry	parmentier végétarien	cheeseburger VBF	rôti de bœuf VBF et ketchup	tarte flan au saumon ciboulette
semoule BIO (et courgettes BIO)	yaourt BIO local et circuit court	frites	beignets de brocolis	épinards au gratin (pdt)
chaource AOP/AOC à la coupe	fruit frais de saison HVE	fromage frais à tartiner	saint paulin	petit fromage frais sucré
spécialité pomme abricot		cookie sirop de grenadine	fruit frais de saison BIO	clafoutis aux cerises
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
céréales chocolat lait nature	baguette confiture fraise crème dessert saveur pistache	baguette beurre fruit frais	marbré compote pomme HVE	pain de mie pâte 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 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 19 au 23 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque HVE	salade verte	<i>repas FROID</i> rillettes au thon	betteraves HVE vinaigrette à la framboise	concombres vinaigrette BIO
rôti de porc LR * sauce moutarde <i>rôti de poulet sce moutarde</i>	nuggets de poulet BIO	rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)	palets fromagers emmental	colin d'Alaska pané MSC
courgettes au gratin (blé doré)	haricots verts CEE 2 (échalote)	salade de tomates et pépinettes	petits pois carottes HVE	riz BIO et tomates concassées (mélanaés)
bûche au lait de mélange	fromage frais sucré	petit fromage frais sucré	cantal AOP/AOC individuel	fromage BIO individuel
crème dessert BIO saveur vanille	fruit frais de saison HVE	tarte aux pommes	fruit frais de saison HVE	cocktail de fruits au sirop
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
biscuits fourrésX2 fraise fruit frais	baguette fromage à tartiner compote pomme HVE	pain de mie pâte à tartiner	tranches brioche x2 barres chocolat x2	baguette beurre 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

qualifications de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 juin au 30 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées HVE	pâté de volaille (réserve)	laitue iceberg	repas FROID de fin d'année	concombres vinaigrette BIO
émincé de poulet au cumin	navioli au bœuf VBF (réserve)	sauté de bœuf VBF sauce aux olives vertes	melon BIO	falafels BIO (et sauce blanche ciboulette froide)
coquillettes BIO		purée céleri et pomme de terre	jambon* qualité supérieure rôti poulet froid	haricots beurre et verts CEE2 (échalote)
coulommiers	emmental à la coupe	fromage blanc arôme	taboulé (tomate, concombre...)	yaourt sucré BIO
fruit frais de saison HVE	compote de pomme HVE (réserve)	fruit frais de saison HVE	camembert	biscuit
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barre choco lait jus d'orange	croissant fruit frais	biscuit (30g) lait + choco poudre	céréales au miel lait nature	baguette confiture fraise compote

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
qualifications de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable