

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 24 au 28 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de lentilles</p> <p>palets fromagers emmental</p> <p>brocolis persillés et pdt</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>pâté de volaille (réserve)</p> <p><i>terrine de légumes</i></p> <p>ravioli au bœuf VBF (réserve)</p> <p><i>ravioli aux légumes</i></p> <p>camembert</p> <p>compote de pomme HVE (réserve)</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>filet de poulet sauce orientale</p> <p><i>galette de soja sauce orientale</i></p> <p>beignets de chou-fleur</p> <p>fromage ovale</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>repas froid de fin d'année</i></p> <p><i>carottes râpées BIO au citron</i></p> <p><i>jambon* qualité supérieure HVE - VPF (et ketchup)</i></p> <p><i>œufs durs et mayonnaise</i></p> <p><i>salade froide de coquillettes BIO (coquillettes BIO, concombres, tomates)</i></p> <p><i>crème anglaise</i></p> <p><i>gâteau fondant chocolat</i></p>	<p>melon</p> <p>pépites de colin d'Alaska MSC aux céréales (et citron)</p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>liégeois parfum vanille</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>brioche tranches x2</p> <p>lait nature et poudre chocolat</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>galette bretonne</p> <p>jus d'orange</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 01 au 05 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt vinaigrette moutarde à l'ancienne	tomates vinaigrette au basilic	<i>repas froid</i> <i>œufs durs (et mayonnaise)</i>	pastèque	betteraves
ailles de poulet LR	beaufilet de hoki MSC doré au beurre	<i>riz niçois au thon (riz, thon, tomate, maïs)</i>	sauté de bœuf VBF sauce provençale <i>garniture provençale végété</i>	tortelloni tomates mozzarella BIO jus à l'estragon
<i>falafels</i>	petits pois carottes	<i>salade de riz niçois (riz, tomates, maïs, macédoine)</i>	pommes de terre façon sarladaise	yaourt BIO parfum vanille
haricots verts BIO (échalotes)	chaource AOP	emmental	montcendre	fruit frais de saison
petit fromage frais sucré	cocktail de fruits au sirop	banane	madeleine	
fruit frais BIO				
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain de mie fromage à tartiner	baguette barres chocolat noir x2 fruit frais	gaufrettes parfum vanille sirop de menthe	baguette beurre et miel fruit frais	pain au lait purée 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