

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 2 au 6 mai 2022 Vacances Scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>melon ou pastèque BIO</p> <p>rôti de porc* LR et son jus <i>saucisses de volaille</i></p> <p>lentilles (et carottes)</p> <p>fromage BIO</p> <p>ananas au sirop</p>	<p>tomates BIO vinaigrette</p> <p>crêpes fourrées sauce au fromage</p> <p>haricots beurre (échalote)</p> <p>yaourt arôme</p> <p>brownie</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>rôti de bœuf froid VBF (et cornichon)</p> <p>beignets de salsifis</p> <p>carré de l'est</p> <p>dessert lacté BIO</p>	<p>salami* (et cornichon) <i>roulade de volaille et cornichon</i></p> <p>omelette BIO</p> <p>trio de légumes BIO (échalote) (et pdt)</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>betteraves vinaigrette</p> <p>émincés de poulet sauce façon béarnaise</p> <p>purée brocolis pomme de terre</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>
<p>goûters :</p> <p>pain de mie confiture fraise</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuit (30g) fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuit (30g) jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette barre choco lait compote de pomme (HVE)</p>

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 = issue Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée
HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 9 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>melon BIO</p> <p>haché au veau sauce façon marengo</p> <p>haricots verts BIO (échalote)</p> <p>camembert</p> <p>liégeois au chocolat</p>	<p>carottes râpées BIO</p> <p>ailes (wings) de poulet rôties LR</p> <p>purée céleri pomme de terre</p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>concombres BIO vinaigrette</p> <p>carbonade de bœuf VBF</p> <p>épinards au gratin (pdt)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>tarte au flan</p>	<p>salade verte et maïs</p> <p>boulettes végétales BIO jus aux légumes couscous</p> <p>semoule BIO (et quinoa)</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>repas anglais tomates BIO sauce fromage blanc ciboulette</p> <p>"fish" (colin d'alaska MSC (plein filet) pané)</p> <p>"and chips" (pommes campagnardes et mayonnaise)</p> <p>gouda</p> <p>gâteau à la carotte (pâtisserie fraîche) sirop de menthe</p>
<p>goûters :</p> <p>barre pâtissière (gâteau)</p> <p>jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>moelleux citron</p> <p>compote de pomme (HVE)</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuit (30g)</p> <p>jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette barres chocolatX2 fruit frais</p>

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 = issue Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>carottes râpées</p> <p>haricots rouges BIO courgettes BIO sauce tomate</p> <p>coquillettes BIO</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>tomates BIO sauce basilic</p> <p>hachis parmentier végétarien</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>crème dessert chocolat</p>	<p>pizza au fromage</p> <p>rôti de porc* froid (et mayonnaise) <i>rôti de poulet froid (et mayonnaise)</i></p> <p>haricots plats (échalote)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p> <p>calamars (anneau entier) à la romaine (beignets)</p> <p>chou fleur BIO sauce blanche (et pdt)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>ananas frais BIO</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce façon thaï</p> <p>batonnière aux carottes jaunes (riz)</p> <p>fromage frais à tartiner BIO</p> <p>compote de pomme (HVE)</p>
<p>goûters :</p> <p>céréales chocolat lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette beurre fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuits fourrésX2 chocolat jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit au sirop</p>	<p>goûters :</p> <p>pain au chocolat fruit frais</p>

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 = issue Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 mai 2022 DECOUVERTE DES TERROIRS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>melon</p> <p>émincés de poulet LR sauce miel et romarin</p> <p>semoule BIO (et blettes à la provençale)</p> <p>yaourt nature BIO (et sucre)</p> <p>gâteau basque</p>	<p>chorizo* <i>roulade de volaille</i></p> <p>axoa de bœuf VBF haché</p> <p>pommes de terre façon sarladaises</p> <p>fromage frais à tartiner BIO</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>tomates sauce mimosa</p> <p>morceaux de filet de colin d'alaska MSC sauce citron, olive et câpre</p> <p>riz (et courgettes au basilic)</p> <p>fromage BIO</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>FERIE</p>	<p>demi pamplemousse (et sucre)</p> <p>parmentier végétarien BIO (chapelure)</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>crème dessert saveur pralinée</p>
<p>goûters :</p> <p>baguette barre choco lait fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>tranches briocheX2 lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>pain d'épices jus de fruit</p>		<p>goûters :</p> <p>baguette miel fruit frais</p>

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 = issue Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mai au 3 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves moutarde à l'ancienne</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce poivrade</p> <p>carottes BIO (et lentilles)</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>rôti de poulet froid</i></p> <p>purée de pomme de terre</p> <p>fromage frais à tartiner BIO</p> <p>compote de pomme (HVE)</p>	<p>carottes à l'orange</p> <p>pilons de poulet rôtis</p> <p>brocolis au gratin (pdt)</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>gélifié saveur vanille</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>hoki MSC (plein filet) pané (et citron)</p> <p>riz BIO jaune aux petits légumes (façon paëlla)</p> <p>petit fromage frais aux fruits</p> <p>cerises</p>	<p>melon BIO</p> <p>boulettes végétales BIO sauce aurore</p> <p>coquillettes BIO (et courgettes BIO)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>gaufrettes parfum chocolat (plumétis)</p>
<p>goûters :</p> <p>biscuit (30g)</p> <p>jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>pain au chocolat</p> <p>jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>confiture abricot</p> <p>lait chocolaté</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>

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 = issue Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**