

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**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	taboulé	crêpe fourrée sauce au fromage	concombres BIO sauce ciboulette	tomates BIO vinaigrette
	haché au cabillaud façon brandade	rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)	omelette BIO et fromage râpé BIO	lasagnes au bœuf VBF
	haricots verts BIO (échalote)	purée pomme de terre et patate douce	chou fleur BIO, courgettes BIO (échalote) (et pdt)	yaourt sucré BIO local et circuit court
	fromage AOP/AOC	petit fromage blanc aux fruits	fromage frais à tartiner	gâteau moelleux au chocolat
	fruit frais BIO de saison	fruit frais BIO de saison	liégeois saveur vanille	
	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	pain au lait	biscuit (30g)	baguette	baguette
	compote	jus de fruit	pâte à tartiner	fromage tranchette
			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 = 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 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	œuf dur BIO sauce cocktail	<i>repas créole</i> achard de légumes rougail saucisses* (rondelles fumées) <i>rougail volaille</i>	laitue iceberg	<i>repas fraich'attitude</i> tomates cerises "à croquer"
goulash de bœuf VBF	tortelloni tomates mozzarella BIO sauce tomate basilic	riz	émincés de poulet LR sauce orientale	tarte flan au saumon ciboulette
semoule BIO (et carottes BIO)	suisse aux fruits BIO	fromage frais à tartiner	frites (mayonnaise et ketchup)	épinards au gratin (pdt)
fromage BIO	fruit frais de saison	ananas frais BIO <i>nectar de fruits exotiques</i>	fromage AOP/AOC	velouté aux fruits mixés
spécialité pomme abricot			fruit frais BIO de saison	clafoutis aux cerises
goûters : céréales chocolat lait nature	goûters : biscuit (30g) dessert lacté jus de fruit	goûters : baguette beurre compote de pomme (HVE)	goûters : pain de mie confiture fraise	goûters : baguette barre choco lait 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 = 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 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque BIO</p> <p>rôti de porc* LR sauce moutarde <i>rôti de poulet sce moutarde</i></p> <p>purée brocolis pomme de terre</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>	<p>tomates sauce estragon</p> <p>tarte flan aux fromages</p> <p>haricots verts BIO (échalote)</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>gâteau pur beurre fourré chocolat (gaillardise)</p>	<p><u>repas FROID</u></p> <p>rillettes au thon</p> <p>rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)</p> <p>salade de tomates et pépinettes</p> <p>fromage BIO</p> <p>tarte aux pommes</p>	<p>betteraves vinaigrette à la framboise</p> <p>nuggets de poulet BIO</p> <p>petits pois carottes</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>concombres BIO vinaigrette</p> <p>merlu MSC (plein filet) sauce crème de courgettes</p> <p>riz BIO et tomates concassées (mélangés)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
biscuits fourrésX2 fraise	baguette fromage à tartiner fruit frais	baguette pâte à tartiner yaourt arôme	tranches briocheX2 lait chocolaté	baguette beurre compote de pomme (HVE)
<p><i>Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements</i></p>				

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 27 juin au 1er juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>carottes râpées</p> <p>émincés de poulet LR sauce au cumin</p> <p>haricots blancs à la tomate</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>pâté de volaille (réserve)</p> <p>ravioli au bœuf VBF (réserve)</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>compote de pomme HVE (réserve)</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce aux olives vertes</p> <p>courgettes au gratin (riz)</p> <p>fromage frais à tartiner BIO</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p><i>repas FROID de fin d'année</i></p> <p>melon BIO</p> <p>jambon* qualité supérieure <i>rôti poulet froid</i></p> <p>taboulé (semoule BIO) (tomate, concombre...)</p> <p>camembert</p> <p>mousse chocolat au lait <i>jus de pomme</i></p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>falafels BIO (et sauce blanche ciboulette)</p> <p>haricots verts BIO (échalote)</p> <p>yaourt arôme BIO local et circuit court</p> <p>cake fourré chocolat</p>
<p>goûters :</p> <p>barre pâtissière (gâteau)</p> <p>jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette barres chocoX2 fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuit (30g)</p> <p>lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>croissant</p> <p>jus de fruit</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**