

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 au 30 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>émincés de poulet sauce façon normande <i>éminces nature soja et blé BLU sauce façon normande</i></p> <p>beignets de brocolis</p> <p>tomme à la coupe</p> <p><b>crème dessert BIO</b></p>	<p>salade de maïs (et tomate)</p> <p>axoa de bœuf VBF haché <i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>pommes façon sarladaises</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p>fruit frais</p>	<p>salade de riz niçois</p> <p>falafels et sauce blanche froide</p> <p>batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes,</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>FERIE</p>	<p>carottes râpées au citron</p> <p>colin d'Alaska sauce basilic <i>galette de soja sauce basilic</i></p> <p>blé doré à la tomate</p> <p><b>saint nectaire AOP</b></p> <p>gaillardise abricot</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>baguette barre chocolat lait fruit frais</p>	<p>céréales lait nature</p>	<p>marbré produit laitier frais</p>		<p>baguette fromage à tartiner 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 = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 02 au 06 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	<b>tomates BIO</b> vinaigrette à la menthe	tarte méditerranéenne	<b>REPAS MEDIEVAL</b> pâté forestier* et cornichon <i>terrines de légumes</i>	concombres vinaigrette
rôti de porc* sauce charcutière <i>bouchées de blé pané</i>	haché au cabillaud <i>crêpe emmental</i>	sauté de bœuf VBF sauce stroganoff <i>tortilla</i>	<b>pilon de poulet rôti</b> <i>omelette</i>	garniture mexicaine (haricots rouges, carottes, épices chili)
haricots verts CE2 (échalote et persil) et pdt	petits pois CE2	duo carottes CE2 et courgettes persillées	<b>purée de panais et pdt</b>	<b>riz BIO</b>
<b>edam BIO</b>	<b>yaourt BIO</b> parfum vanille	fromage à tartiner nature	<b>fromage blanc nature + miel</b>	<b>suisse aux fruits BIO</b>
gélifié parfum vanille nappé caramel	fruit frais	fruit frais	<b>grillé aux pommes</b>	fruit frais
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette pâte à tartiner fruit frais	moelleux parfum vanille local circuit court lait nature	pain de mie confiture fraise	baguette fromage tranchette fruit frais	brioche tranches x2  nectar multifruits

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	radis et beurre	melon	<b>REPAS FROID</b> tomates vinaigrette	betteraves vinaigrette moutarde ancienne
	émincés de poulet issu de LR sauce tandoori <i>garniture couscous végété</i>	rôti de bœuf VBF et ketchup <i>boulettes de soja sauce tomate</i>	œufs dur mayonnaise	colin d'Alaska pané et citron <i>tarte chèvre tomate</i>
	semoule et ratatouille	frites	salade froide de coquillettes (coquillettes,	épinards au gratin et pdt
	yaourt BIO parfum vanille	gouda	chaource AOP	fromage frais sucré
	fruit frais	spécialité pommes passion	cerises	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	pompon saveur chocolat fruit frais	baguette fromage à tartiner jus de pommes	croissant petit fromage frais arôme	baguette confiture prune produit laitier 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 = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 16 au 20 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p><b>nuggets de poulet BIO</b></p> <p><i>batonnets mozzarella</i></p> <p><b>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur) et pdt BIO</b></p> <p>fromage à tartiner</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p><b>carottes râpées BIO</b></p> <p>saucisses rondelles fumées* sauce rougail <i>garniture mexicaine végétale</i></p> <p>riz et haricots rouges tomatés (séparés)</p> <p>fromage ovale</p> <p>fruit frais</p>	<p>laitue iceberg vinaigrette au fromage blanc</p> <p>parmentier au thon (à la sauce blanche)</p> <p><i>parmentier végétal aux lentilles</i></p> <p>carré de l'est</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p><b>REPAS PRODUCTION LOCALE</b></p> <p><i>betteraves locales vinaigrette</i></p> <p><b>gratin de pâtes locales (courgettes, et emmental râpé)</b></p> <p><b>yaourt BIO sucré local circuit court</b></p> <p><b>cake aux pommes saveur cannelle local circuit court</b></p>	<p>lentilles aux lardons de volaille</p> <p><i>salade de maïs</i></p> <p>paupiette au veau sauce poivre <i>boulettes végétales BBC sauce barbecue</i></p> <p>brunoise de légumes (ail et persil) et pdt</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette beurre et miel fruit frais	céréales lait nature	baguette barre chocolat au lait fruit frais	baguette fromage tranchette fruit frais	brioche tranches x2  produit laitier 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 = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates, cornichon)	pâté de volaille (réserves)	<i>repas froid</i> <i>pastèque</i>	tomates vinaigrette	<b>coleslaw (carottes BIO et chou blanc BIO)</b>
manchons de poulet rôti <i>bouchées de blé panées</i>	ravioli au bœuf VBF (réserves)	<i>jambon qualité supérieure* et cornichon</i> <i>œufs durs mayonnaise</i>	<b>tarte aux légumes du soleil BIO</b>	cubes de colin d'Alaska sauce espagnole <i>garniture chili sin carne</i>
haricots verts CE2 (échalotes)	<i>ravioli aux légumes</i>	<b>taboulé</b>	brocolis persillés et pdt	riz et ratatouille
fromage frais sucré	camembert	<b>mimolette individuelle</b>	<b>suisse aux fruits BIO</b>	cantal AOP
fruit frais	compote pomme HVE (réserves)	<b>tarte au chocolat</b>	fruit frais	<b>fruit frais BIO #</b>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
moelleux citron lait nature	baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette beurre et miel fruit frais	pain au lait  jus d'orange	pain de mie confiture fraise

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 30 juin au 04 juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	<i>repas de fin d'année</i> tomates vinaigrette aux oignons	sardine et beurre œuf dur et mayonnaise	<b>concombres BIO</b> vinaigrette	salade de maïs (et tomates)
sauté de bœuf VBF sauce aux olives <i>garnture provençale végété</i>	<i>émincés de volaille</i> <i>façon kebab</i> <i>falafels</i>	boulettes à l'agneau sauce façon marengo <i>tarte chèvre tomate</i>	hoki doré au beurre  tortilla	<b>tortelloni tomate</b> <b>mozzarella BIO</b> sauce tomate basilic
<b>semoule BIO et</b> <b>courgettes BIO</b>	<i>pommes campagnardes</i> <i>et ketchup</i>	poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocolis)	petits pois CE2	yaourt arôme
<b>fromage à tartiner BIO</b>	<i>bûche au lait de</i> <i>mélange</i>	emmental	petit fromage frais sucré	
<b>crème dessert BIO</b>	<i>fruit frais</i>	fruit frais	gâteau au chocolat	<b>fruit frais BIO #</b>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette beurre et poudre chocolatée fruit frais	céréales lait nature	pain chocolat fromage frais arôme	baguette fromage tranchette fruit frais	marbré  jus de fruit

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	