

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 29 mars au 2 avril 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé</p> <p>sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>haricots verts BIO</p> <p>yaourt arôme vanille BIO</p> <p>gaufrettes parfum chocolat</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>carottes râpées BIO</p> <p>falafels BIO</p> <p>gratin de pomme de terre (et courgette)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>gélifié saveur vanille</p>	<p>pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p>haut de cuisse de poulet rôti</p> <p><i>farfalles (et julienne de légumes)</i></p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>palets fromager emmental</p> <p>rôti de porc* LR froid <i>rôti de poulet froid</i></p> <p>chou fleur BIO sauce blanche (pdt)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>banane</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p><i>merlu sauce citron basilic</i></p> <p>riz BIO</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais BIO</p>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
tranches briocheX2 confiture fraise lait nature	baguette barres chocoX2 fruit frais	palets breton (30g) fromage frais sucré jus de fruit	baguette pâte à tartiner compote de pomme (HVE)	baguette beurre yaourt sucré

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
HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 5 au 9 avril 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	REPAS DE Pâques betteraves BIO vinaigrette framboise wings de poulet LR flageolets (et carottes) fromage frais sucré éclair au chocolat œuf en chocolat	concombres vinaigrette daube de bœuf VBF aux aubergines blé doré (et ratatouille) fromage BIO liégeois saveur vanille	REPAS VEGETARIEN salade verte et cubes fromage parmentier aux légumes et fromage râpé BIO suisse aux fruits BIO fraises (et sucre)	salade de maïs (au surimi) miettes de thon sauce tomate coquillettes BIO fromage frais à tartiner fruit frais BIO
	goûters : baguette fromage coque fruit frais	goûters : baguette beurre fruit frais	goûters : baguette barre choco lait compote de pomme (HVE)	goûters : brownie yaourt sucré jus de fruit

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

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 12 au 16 avril 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves BIO vinaigrette</p> <p>émincés de poulet LR sauce curry coco</p> <p>semoule BIO</p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p> <p><i>mini cake cacao</i></p>	<p>tomates sauce ciboulette</p> <p>steak haché VBF RAV sauce barbecue</p> <p>frites</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>accras de morue</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et ketchup</p> <p>haricots beurre</p> <p>carré de l'est</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i></p> <p>colin d'alaska pané et citron</p> <p>carottes BIO au gratin (pdt)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>concombres BIO vinaigrette</p> <p>omelette BIO</p> <p>épinards sauce blanche (pdt)</p> <p>gouda</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
<p>baguette fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>croissant ourson guimauve jus de fruit</p>	<p>barre bretonne petit fromage frais sucré jus de fruit</p>	<p>biscuits fourrésX2 fraise dessert lacté jus de fruit</p>	<p>baguette confiture lait chocolaté</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 = 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 19 au 23 avril 2021 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>carottes râpées BIO à l'orange</p> <p>carbonade de bœuf BIO</p> <p>pâtes torsades BIO</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>spécialité pomme banane</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>tomates sauce basilic</p> <p>tarte flan au fromage</p> <p>purée de pomme de terre BIO et courgettes</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau fondant chocolat</p>	<p>œuf dur mayonnaise</p> <p>chipolatas grillées*</p> <p><i>merguez grillées</i></p> <p>chou fleur BIO au gratin (pdt)</p> <p>petit fromage frais aux fruits</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>riz à l'orientale (riz, émincés poulet orientales, carottes)</p> <p>fromage BIO</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>salade de pépinette fraîcheur</p> <p>colin d'alaska doré au beurre</p> <p>haricots verts BIO</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais BIO</p>
<p>goûters :</p> <p>céréales chocolat</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>beurre</p> <p>fruit au sirop</p>	<p>goûters :</p> <p>pain au lait</p> <p>barres chocoX2</p> <p>jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>yaourt sucré</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuit (30g)</p> <p>petit fromage frais sucré</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 = 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 au 30 avril 2021 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves BIO vinaigrette</p> <p>bœuf BIO bourguignon</p> <p>petits pois (et champignons)</p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p> <p>gaufre au sucre</p>	<p>carottes râpées</p> <p>cordon bleu de volaille</p> <p>courgettes BIO au gratin (pdt)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>mousse au chocolat au lait</p>	<p>macédoine</p> <p>moules sauce crémeuse</p> <p>frites</p> <p>édam</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>concombres BIO sauce aneth</p> <p>mezze penne (ratatouille) et mozzarella</p> <p>yaourt arôme vanille BIO</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>cassolette colin d'alaska et saumon</p> <p>purée brocolis pomme de terre</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>purée de pomme BIO</p>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
tranches briocheX2 confiture abricot lait nature	baguette beurre fruit frais	baguette fromage à tartiner compote de pomme (HVE)	baguette pâte à tartiner yaourt arôme	biscuit (30g) produit laitier frais jus de fruit

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
HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 3 au 7 mai 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	REPAS VEGETARIEN betteraves vinaigrette	laitue iceberg	salami* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	<i>repas anglais</i> tomates BIO et cubes fromage
saucisses de Strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	omelette BIO	rôti de bœuf froid VBF et cornichon	émincés de poulet LR sauce façon béarnaise	"fish" (colin d'alaska pané)
lentilles (et carottes)	haricots verts BIO	beignets de salsifis	poêlée de légumes BIO	"and chips" (pommes campagnardes et mayonnaise)
fromage AOP/AOC	yaourt arôme pêche BIO local et circuit court	carré de l'est	suisse aux fruits BIO	fromage frais à tartiner
fruit frais BIO	<i>cake rocher pépites chocolat</i>	fruit frais BIO	fruit frais de saison	gâteau à la carotte <i>sirop de menthe</i>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
pain de mie confiture fraise lait chocolaté	baguette fromage à tartiner fruit frais	biscuit (30g) fromage frais sucré jus de fruit	galette bretonne (30g) crème dessert chocolat jus de fruit	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 = 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 10 au 14 mai 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>melon BIO</p> <p>haché au veau sauce façon marengo</p> <p>carottes BIO (et pdt)</p> <p>coulommiers</p> <p>liégeois chocolat</p> <p>goûters : barre pâtissière produit laitier frais jus de fruit</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>salade verte et maïs</p> <p>falafels BIO</p> <p>semoule BIO (et quinoa)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO</p> <p>goûters : moelleux citron lait nature compote</p>	<p>concombres BIO vinaigrette</p> <p>aiguillettes de hoki aux céréales (et citron)</p> <p>épinards au gratin (pdt)</p> <p>gouda</p> <p>tarte au flan</p> <p>goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>FERIE</p>	<p>radis beurre</p> <p>émincés de poulet LR et son jus</p> <p>petits pois</p> <p>fromage</p> <p>fruit frais BIO</p> <p>goûters : pain au lait barre choco lait sirop grenadine</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 = 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 mai 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	carottes râpées BIO au citron	pizza au fromage	repas grèc concombres aux olives vertes	REPAS VEGETARIEN laitue iceberg
wings de poulet LR	calamars à la romaine (beignets)	rôti de porc* froid et mayonnaise <i>rôti de poulet froid et mayonnaise</i>	<i>moussaka au bœuf haché VBF</i>	chili sin carne BIO
<i>batonnière aux carottes jaunes (pdt)</i>	chou fleur BIO sauce blanche (et pdt)	<i>haricots plats (et macaroni)</i>	gratin de pomme de terre	riz BIO
fromage BIO	emmental à la coupe	yaourt sucré	petit fromage frais sucré	fromage AOP/AOC
fruit frais BIO	crème dessert chocolat	fruit frais BIO	fruit frais BIO	compote de pomme (HVE)
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
céréales chocolat lait nature spécialité pomme passion	baguette beurre fruit frais	biscuits fourrésX2 chocolat produit laitier frais jus de fruit	baguette pâte à tartiner fromage frais sucré	pain au chocolat yaourt arôme 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 agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 mai 2021 SEMAINE DES TERROIRS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>melon BIO</p> <p><i>émincés de poulet LR</i> <i>sauce au romarin</i></p> <p><i>blé doré (et blettes à la provençale)</i></p> <p>yaourt nature BIO (et sucre)</p> <p>biscuit moelleux aux amandes</p>	<p>chorizo* <i>roulade de volaille</i></p> <p>axoa de bœuf VBF haché</p> <p>pommes de terre façon sarladaises</p> <p>bûche au lait mélange</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>salade verte sauce mimosa</p> <p>tortelloni tomate mozzarella BIO</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>tarte au citron</p>	<p>tomates sauce au thon</p> <p><i>morceaux colin d'alaska sauce niçoise (tomate, olive, câpre)</i></p> <p><i>purée courgette basilic pomme de terre</i></p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais BIO</p>
	<p>goûters :</p> <p>baguette barre choco lait fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>tranches briocheX2 nougat lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette miel fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>pain d'épices crème dessert saveur vanille 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 = 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 mai au 4 juin 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves moutarde à l'ancienne</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce poivrade</p> <p>carottes (lentilles)</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>rôti de porc* LR sauce aux oignons</p> <p><i>rôti de poulet sauce aux oignons</i></p> <p>pomme de terre grenaille en ragout</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>compote de pomme (HVE)</p>	<p>tomates aux olives vertes</p> <p>pilons de poulet rôtis</p> <p>chou fleur BIO au gratin (pdt)</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>gélifié saveur vanille</p>	<p>melon oval</p> <p><i>haché au cabillaud sauce crème de poivrons</i></p> <p>riz BIO jaune aux petits légumes (façon paëlla)</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>cerises</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>concombres BIO vinaigrette</p> <p>omelette BIO et fromage râpé</p> <p>coquillettes BIO (et courgettes BIO)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>quatre-quarts pur beurre</p>
<p>goûters :</p> <p>biscuit (>30g) petit fromage frais sucré jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>pain au chocolat yaourt sucré jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette confiture abricot lait chocolaté</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte 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 = 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 7 au 11 juin 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS VEGETARIEN				
<p>carottes BIO</p> <p>boulettes de chou kale BIO</p> <p>semoule BIO (et ratatouille)</p> <p>fromage ovale</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>cervelas* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p>colin d'alaska doré au beurre</p> <p>haricots verts BIO</p> <p>petit fromage blanc aux fruits</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>crêpe au fromage</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et ketchup</p> <p><i>purée pomme de terre et patate douce</i></p> <p>pointe de brie</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>concombres sauce ciboulette</p> <p>wings de poulet LR</p> <p><i>chou fleur et carottes (pdt)</i></p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>tomates BIO sauce au cerfeuil</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p> <p>gaufrettes parfum vanille</p>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
gâteau marbré lait nature fruit frais	pain au lait barres chocoX2 compote	biscuit (>30g) yaourt arôme jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette fromage à tartiner 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 agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 14 au 18 juin 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	REPAS VEGETARIEN œuf dur BIO mayonnaise	repas créole achard de légumes	laitue iceberg	repas fraich'attitude tomates cerises "à croquer"
goulash de bœuf BIO	tajine végétarien (courgette, carottes, pois chiche, pdt...)	rougail saucisses* (rondelles fumées)	émincés de volaille à l'orientale	tarte flan au saumon ciboulette
coquillettes BIO (et carottes BIO)	yaourt arôme vanille BIO	rougail volaille	frites mayonnaise et ketchup	poêlée de légumes BIO (pdt)
emmental à la coupe	fruit frais de saison	riz	fromage AOP/AOC	velouté aux fruits mixés
purée de pomme BIO		fromage à tartiner BIO	fruit frais BIO	clafoutis aux cerises
ananas frais nectar de fruits exotiques		ananas frais nectar de fruits exotiques		
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
céréales chocolat lait nature fruit frais	pompon cœur cacao produit laitier frais jus de fruit	baguette beurre compote de pomme (HVE)	pain de mie confiture fraise petit fromage frais sucré	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 = 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 21 au 25 juin 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque BIO</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et cornichon</p> <p>purée brocolis pomme de terre</p> <p>coulommiers</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>tomates sauce mimosa</p> <p>falafels BIO</p> <p>haricots verts BIO</p> <p>petit fromage frais aux fruits</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>repas FROID</p> <p>rillettes au thon</p> <p>jambon* qualité supérieure</p> <p>rôti de poulet froid</p> <p>salade de tomates et pépinettes</p> <p>fromage BIO</p> <p>tarte aux pommes</p>	<p>betteraves vinaigrette framboise</p> <p>cordons bleus de volaille</p> <p>petits pois carottes</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>concombres BIO</p> <p>vinaigrette</p> <p>merlu sauce crème de courgettes</p> <p>riz (et ratatouille)</p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p> <p>gaufre au sucre</p>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
biscuits fourrésX2 fraise fromage frais sucré jus de fruit	baguette fromage à tartiner compote de pomme (HVE)	baguette pâte à tartiner yaourt anôme	tranches briocheX2 confiture abricot lait chocolaté	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 agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 28 juin au 2 juillet 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>carottes râpées</p> <p>paupiette au veau sauce au cumin</p> <p>haricots rouges (pdt)</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>pâté de volaille (réserve)</p> <p>ravioli au bœuf VBF (réserve)</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>compote de pomme (réserve)</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>pépites de colin d'alaska aux céréales (et citron)</p> <p>courgettes au gratin (riz)</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p><u>repas FROID de fin d'année</u></p> <p>melon BIO</p> <p>rôti de porc* froid LR et mayonnaise</p> <p><i>rôti poulet froid mayonnaise</i></p> <p>taboulé (semoule BIO)</p> <p>camembert</p> <p>mousse chocolat au lait jus de pomme</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>concombres vinaigrette</p> <p>omelette BIO sauce basquaise</p> <p>poêlée de légumes BIO (pdt)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>fruit frais BIO</p>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
barre pâtissière dessert lacté jus de fruit	baguette barres chocoX2 fruit frais	biscuit (>30g) compote lait nature	baguette fromage à tartiner fruit frais	croissant ourson guimauve jus de fruit

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

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 5 au 6 juillet 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette fraîcheur	tomates BIO vinaigrette			
wings de poulet LR	steak haché VBF RAV sauce provençale			
haricots verts BIO	frites	VS	VS	VS
petit fromage frais sucré	yaourt arôme framboise BIO local et circuit court			
grillé abricot	madeleine aux œufs frais			
goûters :	goûters :			
biscuit (>30g) dessert lacté fruit frais	baguette pâte à tartiner 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 agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable