

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</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>tomme à la coupe</p> <p>crème dessert BIO</p>	<p>salade de maïs (et tomate)</p> <p>axoa de bœuf VBF haché</p> <p>pommes façon sarladaises</p> <p>suisse aux fruits BIO</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>	

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

Légendes :	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	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon BIO	tomates BIO vinaigrette à la menthe	tarte méditerranéenne	REPAS MEDIEVAL <i>pâté forestier* et cornichon</i> <i>pâté volaille et cornichon</i>	concombres vinaigrette
rôti de porc* sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	haché au cabillaud	sauté de bœuf VBF sauce stroganoff	pilon de poulet rôti	garniture mexicaine (haricots rouges, carottes, épices chili)
haricots verts CE2 (échalote et persil) et pdt	petits pois CE2	duo carottes CE2 et courgettes persillées	purée de panais et pdt	riz BIO
mimolette	yaourt arôme	fromage à tartiner nature	yaourt sucré BIO local circuit court	petit fromage frais sucré
gélifié parfum vanille nappé caramel	fruit frais	fruit frais	grillé aux pommes	fruit frais

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

Légendes :	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	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	radis et beurre	melon	REPAS FROID	betteraves vinaigrette moutarde ancienne
	émincés de poulet sauce tandoori	rôti de bœuf VBF et ketchup	tomates vinaigrette	colin d'Alaska pané et citron
	semoule et ratatouille	<u>pommes campagnardes</u>	œufs dur mayonnaise	épinards au gratin et pdt
	yaourt BIO parfum vanille	gouda	salade froide de coquillettes (coquillettes,	fromage frais sucré
	fruit frais	spécialité pommes passion	edam BIO	fruit frais BIO
			cerises	

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
pastèque	carottes râpées vinaigrette	laitue iceberg vinaigrette au fromage blanc	REPAS PRODUCTION LOCALE <i>betteraves locales vinaigrette</i>	lentilles aux lardons de volaille
nuggets de poulet	saucisses rondelles fumées* sauce rougail <i>saucisse volaille sauce rougail</i>	parmentier au thon (à la sauce blanche)	gratin de pâtes locales (courgettes, et emmental râpé)	paupiette au veau sauce poivre
trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou- fleur) et pdt BIO	riz et haricots rouges tomatés (séparés)		yaourt BIO sucré local circuit court	brunoise de légumes (ail et persil) et pdt
fromage à tartiner	fromage ovale	carré de l'est		petit fromage frais arôme
mousse chocolat au lait	fruit frais BIO	cocktail de fruits au sirop	cake aux pommes saveur cannelle local circuit court	fruit frais BIO

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

Légendes :	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	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	