

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 au 31 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	salade de maïs (et tomates)	salade de riz	concombres vinaigrette	crêpe emmental
sauté de bœuf VBF sauce paprika	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce provençale	paupiette au veau sauce forestière	garniture carbonara aux lardons* <small>garniture carbonara aux lardons de volaille</small>	<u>brandade de colin d'Alaska</u>
carottes BIO persillées et pdt BIO	blé doré et ratatouille	petits pois CEE2	fusilli BIO	fromage frais arôme
petit fromage frais sucré	gouda BIO	yaourt nature + confiture fraise	carré de l'est	
lingot marbré local cicruit court	fruit frais de saison	fruit frais de saison	compote pomme coing	fruit frais BIO

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

Légendes :				
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>filet de poulet sauce curry</p> <p>semoule BIO</p> <p>coulommiers</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>salade de pommes de terre BIO sauce mimosa</p> <p>tarte au fromage</p> <p>haricots verts CEE2 (ail et persil)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>carottes râpées au citron</p> <p>axoa de bœuf VBF haché</p> <p>pommes rissolées</p> <p>fromage à tartiner ail et fines herbes</p> <p>ananas frais</p>	<p><i>Repas Sud Ouest</i></p> <p><i>tomates vinaigrette aux olives vertes</i></p> <p><i>cassoulet* du terroir (sauté de porc, saucisse, haricots blancs à la tomate, chapelure) (plat complet)</i></p> <p><i>cassoulet du terroir à la volaille</i></p> <p>fromage BIO</p> <p>gâteau basque</p>	<p>roulade de volaille pistachée et cornichon</p> <p><i>colin d'Alaska MSC pané et citron</i></p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais de saison</p>

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

Légendes :				
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 10 au 14 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes fraîcheur	laitue iceberg	radis et beurre	<i>Repas Froid</i>	betteraves vinaigrette
rôti de porc* jus aux herbes <i>rôti de poulet jus aux herbes</i>	steak haché VBF sauce barbecue	nuggets de poulet	<i>melon BIO</i>	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
poêlée de légumes et pdt	<i>coquillettes BIO</i>	chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt	<i>œufs dur et mayonnaise</i>	purée de courgettes et de pdt
fromage frais sucré	montcendre	petit fromage frais arôme	<i>mimolette</i>	<i>yaourt BIO sucré local circuit court</i>
<i>fruit frais BIO</i>	compote de pomme HVE	<i>gaillardise fraise</i>	<i>éclair parfum chocolat</i>	cerises

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

Légendes :				
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = Label Rouge	<i>produit issu agriculture biologique</i>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>émincés de volaille sauce romarin</p>	<p>carottes rapées</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce brune</p>	<p>taboulé</p> <p>croque monsieur*</p> <p><i>tarte fromage</i></p>	<p><i>Repas Espagne</i></p> <p><i>chorizo* doux</i></p> <p><i>tortilla</i></p> <p><i>beignets de calamars et citron</i></p>	<p>tomate vinaigrette</p> <p>boulettes de soja sauce aigre douce</p>
<p>semoule BIO</p>	<p>flageolets CEE2 au thym</p>	<p>laitue iceberg</p>	<p>riz BIO façon paëlla</p>	<p>batonnière aux carottes jaunes et pdt</p>
<p>fromage à tartiner</p>	<p>velouté aux fruits mixés</p>	<p>fromage frais sucré</p>	<p><i>petit fromage frais arôme</i></p>	<p>edam BIO</p>
<p>gélifié saveur vanille</p>	<p>fruit frais BIO</p>	<p>fruit frais de saison</p>	<p><i>melon jaune</i></p>	<p>cocktail de fruits au sirop</p>

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

Légendes :				
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable