

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 au 31 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon				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*	parmentier végé aux lentilles
carottes BIO persillées et pdt BIO	blé doré et ratatouille	petits pois CEE2	fusilli BIO	fromage frais arôme
lingot marbré local cicruit court	gouda BIO	yaourt nature + confiture fraise	saint nectaire AOP	
	fruit frais de saison	fruit frais de saison	<u>compote de pommes</u> BIO	fruit frais BIO

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  
Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2  
pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 03 au 07 juin 2024

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

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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de  
niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 10 au 14 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
rôti de porc* LR jus aux herbes	steak haché VBF sauce barbecue	nuggets de poulet	<b>Repas Froid</b>	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
poêlée de légumes et pdt	<b>coquillettes BIO</b>	chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt	melon	purée de courgettes et de pdt
fromage frais sucré	cantal AOP	petit fromage frais arôme	<b>œufs dur et mayonnaise</b>	<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>
<b>fruit frais BIO</b>	compote de pomme HVE	gaillardise abricot	<b>taboulé (à la semoule BIO)</b>	cerises
			<b>mimolette</b>	
			<b>éclair parfum chocolat</b>	

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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 juin 2024

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

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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable