

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 au 31 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	salade de maïs (et tomates)		concombres BIO vinaigrette	crêpe emmental
sauté de bœuf VBF sauce paprika	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce provençale		<u>garniture carbonara aux lardons de volaille</u>	parmentier végétal aux lentilles
carottes BIO persillées et pdt BIO	blé doré et ratatouille		fusilli BIO	fromage frais arôme
petit fromage frais sucré	gouda BIO		saint nectaire AOP	
lingot marbré local cicruit court	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 :				
<p>VBV = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>nouvelle recette/nouveau produit</p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>

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>salade de pommes de terre sauce mimosa</p> <p>tarte au fromage</p>		<p><i>Repas Sud Ouest</i></p> <p><i>tomates vinaigrette aux olives vertes</i></p> <p><u><i>cassoulet du terroir à la volaille</i></u></p>	<p>roulade de volaille pistachée et cornichon</p> <p>colin d'Alaska MSC pané et citron</p>
<p>semoule BIO</p>	<p>haricots verts BIO (ail et persil)</p>			<p>épinards au gratin et pdt</p>
<p>coulommiers</p>	<p>yaourt sucré</p>		<p><i>fromage tranchette</i></p>	<p>petit suisse aux fruits BIO</p>
<p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>fruit frais de saison</p>		<p><i>gâteau basque</i></p>	<p>fruit frais BIO</p>

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

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 10 au 14 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes fraîcheur	laitue iceberg		Repas Froid	betteraves vinaigrette
<u>rôti de poulet jus aux herbes</u>	steak haché VBF sauce barbecue		melon	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
poêlée de légumes et pdt	coquillettes BIO		œufs dur et mayonnaise	purée de courgettes et de pdt
fromage frais sucré	cantal AOP		taboulé (à la semoule BIO)	yaourt BIO sucré local circuit court
fruit frais BIO	compote de pomme HVE		mimolette	cerises
			éclair parfum chocolat	

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque	carottes rapées		<i>Repas Espagne</i> <u>tortilla</u>	tomate vinaigrette
émincés de volaille BIO sauce romarin	sauté de bœuf VBF sauce brune		<i>beignets de calamars</i> <i>et citron</i>	boulettes de soja sauce aigre douce
blé doré à la tomate	flageolets CEE2 au thym		riz BIO façon paëlla	batonnière aux carottes jaunes et pdt
fromage à tartiner BIO	velouté aux fruits mixés		<i>petit fromage frais arôme</i>	edam BIO
gélifié saveur vanille	fruit frais BIO		<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 :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable