

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 mars au 31 mars 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|--|---|---|
| <p>sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne <i>tortilla (1/2 / enfant)</i></p> <p>poêlée de légumes et pdt</p> <p>yaourt arôme</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison HVE au choix</p> | <p>carottes rapées HVE</p> <p>laitue iceberg</p> <p>tortellini tomate mozzarella BIO jus basilic</p> <p>dessert lacté (gélifié) saveur vanille dessert lacté (gélifié) saveur chocolat</p> | <p>manchons de poulet rôtis <i>bouchées de blé</i></p> <p>purée potiron et pdt</p> <p>tomme</p> <p>gouda</p> <p>banane</p> | <p>jambon* qualité supérieure <i>quenelles nature sauce tomate</i></p> <p>beignets de salsifis</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>carré de l'est</p> <p>fruit frais BIO</p> | <p>hoki MSC (plein filet) pané (et citron)</p> <p>chou fleur BIO</p> <p>sauce blanche(et pdt)</p> <p>crème anglaise</p> <p>œufs à la neige</p> |
| <p>gouters : tranches briocheX2 confiture fraise lait nature</p> | | | | |
| <p>gouters : baguette beurre fruit frais lait + choco poudre</p> | | | | |
| <p>gouters : biscuit (30g) fromage frais sucré jus de fruit</p> | | | | |
| <p>gouters : baguette pâte à tartiner compote de pomme (HVE) lait nature</p> | | | | |
| <p>gouters : baguette fromage tranchette fruit frais 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 AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 7 avril 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|--|
| <p>rôti de porc* LR sauce brune <i>crêpe fourrée sauce fromage</i></p> <p>haricots verts CEE2 (échalote) et pdt</p> <p>saint nectaire AOP/AOC individuel</p> <p>pomme production locale HVE</p> <p>gouters : pain au chocolat produit laitier frais jus de fruit</p> | <p>laitue iceberg radis beurre</p> <p>omelette BIO sauce façon piperade</p> <p>semoule BIO (et ratatouille)</p> <p>yaourt sucré yaourt arôme</p> <p>gouters : baguette fromage à tartiner fruit frais</p> | <p>daube de bœuf VBF <i>boulettes de bié pané façon thai</i></p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>fromage frais arôme fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison HVE au choix</p> <p>gouters : riz soufflé lait nature compote de pomme (HVE)</p> | <p>émincés de poulet façon kebab <i>galette soja sauce tandoori</i></p> <p>frites (mayonnaise et ketchup)</p> <p>coulommiers camembert</p> <p>fruit frais BIO</p> <p>gouters : baguette barre choco lait fruit frais</p> | <p>Repas Indien salade de lentilles aux épices</p> <p>tandoori de colin d'Alaska MSC</p> <p>riz BIO</p> <p>à l'indienne (et épinards)</p> <p>compote aux fruits exotiques</p> <p>gouters : baguette confiture flan goût vanille</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 AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 14 avril 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|---|---|---|
| <p>FERIE</p> | <p>betteraves HVE vinaigrette à l'échalote</p> <p>boulettes agneau sauce au thym <i>garniture orientale végété</i></p> <p>semoule et carottes</p> <p>œuf en chocolat</p> | <p>chipolatas grillées* <i>quenelle nature sauce tomate</i></p> <p>pommes grenailles et côtes de blettes</p> <p>yaourt sucré yaourt arôme</p> <p>fruit frais de saison HVE au choix</p> | <p>nuggets poulet BIO <i>bouchées de blé</i></p> <p>petits pois et carottes CEE2</p> <p>chaource AOP/AOC à la coupe</p> <p>fraises (et sucre)</p> | <p>salade de pépinettes</p> <p>salade de blé doré</p> <p>pizza au fromage (emmental)</p> <p>haricots beurre BIO (échalote)</p> <p>fruit frais BIO</p> |
| gouters : | gouters : | gouters : | gouters : | gouters : |
| <p>baguette beurre fruit frais lait + choco poudre</p> | <p>baguette beurre fruit frais lait + choco poudre</p> | <p>barre marbré lait nature compote pomme framboise</p> | <p>biscuits fourrésX2 fraise dessert lacté jus de fruit</p> | <p>baguette confiture lait nature compote pomme HVE</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 AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 Avril 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|---|--|--|
| <p>émincé de poulet BIO et son jus <i>boulettes de soja sauce à la crème</i></p> <p>chou fleur CEE2 persillé (et riz)</p> <p>yaourt sucré BIO local</p> <p>gâteau (pompon cœur cacao) moelleux saveur citron</p> <p>gouters : baguette fromage à tartiner fruit frais jus de fruit</p> | <p>colin d'alaska pané MSC et citron</p> <p>purée de légumes et pdt BIO</p> <p>cantal AOP / AOC individuel</p> <p>compote de pomme (HVE) spécialité pomme pruneaux</p> <p>gouters : pain de mie confiture fromage frais arôme</p> | <p>palets fromagers</p> <p>rôti de bœuf VBF froid (et mayonnaise) <i>garniture provençale végété</i></p> <p>coquillettes à la tomate</p> <p>fruit frais de saison HVE au choix</p> <p>gouters : pain au lait barres chocoX2 jus de fruit</p> | <p>steak haché VBF sauce barbecue <i>bouchée de pois</i></p> <p>épinards au gratin (pdt) velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais BIO</p> <p>gouters : baguette pâte à tartiner ananas au sirop lait nature</p> | <p>concombres vinaigrette carottes HVE aux raisins</p> <p>tarte méditerranéenne</p> <p>poelée de légumes (pdt)</p> <p>crème dessert saveur vanille crème dessert saveur pistache</p> <p>gouters : biscuit (30g) lait nature 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 AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 avril 2023 Vacances Scolaires zone B/C

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|---|---|--|
| <p>bœuf bourguignon VBF</p> <p><i>palets fromagers emmental</i></p> <p>petits pois CEE2 (et champignons)</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>quatre quart pur beurre</p> <p>grande galette pur beurre</p> <p>gouters :</p> <p>céréales lait nature fruit frais</p> | <p>achard de légumes HVE</p> <p>radis beurre</p> <p>manchons de poulet</p> <p><i>tortilla (1/2 / enfant)</i></p> <p>courgettes au gratin et pdt</p> <p>mousse au chocolat au lait</p> <p>mousse au citron</p> <p>gouters :</p> <p>baguette beurre fruit frais lait + poudre choco</p> | <p>moules sauce à la crème</p> <p>frites</p> <p>gouda</p> <p>fruit frais de saison HVE</p> <p>gouters :</p> <p>brioche tranches x2 confiture prune petit fromage frais anôme</p> | <p>fromage frais sucré</p> <p>fromage frais aux fruits</p> <p>fraises (et sucre)</p> <p>gouters :</p> <p>baguette fromage tranchette cocktail fruits au sirop jus de fruit</p> | <p>Repas Espagnol</p> <p>beignets de calamars (anneau entier)</p> <p>riz façon paëlla</p> <p>yaourt sucré BIO</p> <p>churros</p> <p>gouters :</p> <p>biscuit (30g) spécialité pomme miabelle 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

CEE2 = Certificat environnemental des

produits agricoles

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 2 au 5 mai 2023 Vacances Scolaires Zone C

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|---|--|--|
| <p>FERIE</p> | <p>crêpes fourrées sauce au fromage</p> <p>haricots beurre CEE2 (échalote)</p> <p>yaourt framboise BIO local</p> <p>brownie</p> <p>cookie</p> | <p>laitue iceberg</p> <p>rôti de bœuf froid VBF (et cornichon)</p> <p><i>brunoise légumes façon carbonara</i></p> <p>mezze penne</p> <p>crème dessert vanille</p> | <p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>trio de légumes BIO (échalote) (et pdt)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison HVE au choix</p> | <p>roti de porc *LR sauce pruneaux</p> <p><i>rôti de poulet sauce pruneaux</i></p> <p>purée pomme de terre nature BIO</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais de saison HVE au choix</p> |
| gouters : | gouters : | gouters : | gouters : | gouters : |
| <p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p> <p>jus de fruit</p> | <p>baguette</p> <p>beurre</p> <p>fruit frais</p> <p>lait nature</p> | <p>biscuit (30g)</p> <p>lait nature + chocolat</p> <p>compote de pommes HVE</p> | <p>pain au lait</p> <p>barre choco lait</p> <p>sirop grenadine</p> | |

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

Légendes :

VPF = Viande Porc Française

VF = Viande Française

= Aide UE à destination des écoles

AOP = Appellation d'Origine Protégée

CEE2 = Certificat environnemental des

RAV = Race à Viande

* = Plat contenant du porc

nouvelle recette/nouveau produit

AOC = Appellation d'Origine Contrôlée

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

LR = Label Rouge

produit issu agriculture biologique

HVE = Haute Valeur Environnementale

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 9 au 12 mai 2022

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------|---|---|---|---|
| <p>FERIE</p> | <p>émincés de poulet BIO sauce façon béarnaise <i>rougail végété</i></p> <p>pommes façon sarladaises</p> <p>mimolette</p> <p>compote BIO</p> | <p>concombres vinaigrette</p> <p>carbonnade de bœuf VBF <i>crêpe fourrée sauce fromage</i></p> <p>poêlée de légumes et riz</p> <p>tarte au flan</p> | <p>tomates vinaigrette</p> <p>céleri rémoulade</p> <p>tarte au fromage</p> <p>épinards au gratin (pdt)</p> <p>melon HVE</p> | <p>cassoulette cuite au jus MSC quenelles de <i>hmnshat</i></p> <p>semoule BIO</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fraises (et sucre)</p> |
| <p>gouters :</p> | <p>gouters :</p> <p>marbré yaourt sucré jus de fruit</p> | <p>gouters :</p> <p>baguette fromage tranchette fruit frais jus de fruit</p> | <p>gouters :</p> <p>pain de mie confiture fraise gélifié vanille nappé caramel</p> | <p>gouters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais lait nature</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

CEEE = Certificat environnemental des

produits agricoles

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 15 au 19 mai 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|--|--------------|---|
| <p>boulette de blé panée</p> <p>tortis BIO (et ratatouille)</p> <p>fromage AOP / AOC</p> <p>fruit frais de saison HVE au choix</p> <p>gouters :</p> <p>riz soufflé lait nature spécialité pomme passion</p> | <p>salade verte BIO</p> <p>hachis parmentier au bœuf VBF</p> <p><i>brunoise légumes façon carbonara</i></p> <p>dessert lacté BIO</p> <p>gouters :</p> <p>baguette beurre fruit frais lait + choco poudre</p> | <p>pizza au fromage</p> <p>rôti de porc* froid (et mayonnaise) <i>rôti de poulet froid (et mayonnaise)</i></p> <p>batonnière aux carottes jaunes (riz)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>gouters :</p> <p>baguette barres chocolat x2 poire au sirop lait nature</p> | <p>FERIE</p> | <p>concombres vinaigrette</p> <p>radis (et beurre)</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce à la moutarde <i>nuggets de pois</i></p> <p>pommes de terre et salsifis persillés</p> <p>spécialité pomme poire HVE</p> <p>compote de pomme (HVE)</p> <p>gouters :</p> <p>croissant nougat fruit frais</p> |

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

Légendes :

VPF = Viande Bovine Française

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

CEE2 = Certificat environnemental des

pdt = pomme de terre

RAV = Race à Viande

LR = Label Rouge

produit issu agriculture biologique

HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 mai 2023 DECOUVERTE DES TERROIRS DU SUD

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|--|
| melon HVE | | | | |
| émincés de poulet BIO sauce miel et romarin <i>quenelles nature sauce miel et romarin</i> | axoa de bœuf VBF haché <i>boulettes de soja sauce axoa végété</i> | beignets de calamars (et citron) | garniture cassoulet* (saucisses et saucisson à l'ail) <i>tortilla (1/2 / enfant)</i> | mezze penne napolitaine BIO |
| blé doré (et blettes à la provençale) | pommes de terre façon sarladaises | riz (et courgettes) | haricots blancs à la tomate | pont l'évêque AOP/AOC à la coupe |
| crème dessert saveur pralinée | yaourt sucré BIO gâteau basque | fromage blanc nature + miel fruit frais de saison HVE | bûche au lait de mélange fruit frais de saison HVE | pêche au sirop |
| gouters : baguette beurre fruit frais lait + poudre choco | gouters : tranches briochesX2 pâte à tartiner fruit frais | gouters : baguette fromage tranchette spécialité pomme fraise jus de fruit | gouters : baguette barre chocolat lait jus de fruit suisse arôme | gouters : biscuit moelleux amandes ourson guinauve lait nature |

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 AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des

produits agricoles

pdf = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 30 mai au 2 juin 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------|--|--|--|--|
| <p>FERIE</p> | <p>roti de porc* LR au jus</p> <p>palets fromager à l'emental pâtisseries végétales (et pdt BIO)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>gaufrettes parfum chocolat (plumétis)</p> <p>gaufrettes parfum vanille (plumétis)</p> | <p>carottes râpées HVE</p> <p>radis (et beurre)</p> <p>pilons de poulet rôtis</p> <p>bouchées de blé</p> <p>petits pois CEE2</p> | <p>hoki MSC pané (et citron)</p> <p>purée de pomme de terre et courgettes</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>cerises</p> | <p>lentilles BIO à la tomate</p> <p>coulommiers</p> <p>fromage ovale</p> <p>fruit frais de saison HVE au choix</p> |
| <p>gouters :</p> | <p>gouters :</p> <p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p> <p>jus de fruit</p> | <p>gouters :</p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p> <p>lait nature</p> | <p>gouters :</p> <p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>compote pomme HVE</p> | <p>gouters :</p> <p>pain au lait</p> <p>barres chocolat x2</p> <p>jus de fruit</p> |

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

Legendes :

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 AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 5 au 9 juin 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|--|---|
| melon HVE pastèque | haché au cabillaud façon brandade | tarte aux poireaux | tomates sauce ciboulette macédoine | lasagnes au bœuf VBF <i>navoili aux légumes au gratin</i> |
| sauté de bœuf VBF sauce poivrade <i>boulettes de blé pané façon thai</i> | haricots verts et beurre HVE (échalote) | paupiette au veau sauce forestière <i>quenelle nature sauce forestière végété</i> | omelette BIO et fromage râpé | yaourt sucré yaourt arôme |
| saint nectaire AOP/AOC à la coupe | suisse aux fruits BIO gâteau moelleux au chocolat gâteau moelleux citron | fruit frais de saison HVE au choix | liégeois saveur vanille liégeois chocolat | fruit frais de saison BIO |
| gouters : pain chocolat lait nature fruit frais | gouters : baguette confiture abricot spécialité pomme poire lait nature | gouters : biscuit (30g) fromage blanc sucré jus de fruit | gouters : baguette beurre et choco poudre fruit frais lait nature | gouters : baguette fromage tranchette ananas au sirop jus de fruit |

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

Legendes :

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 AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 juin 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|---|--|--|
| <p>émincés de volaille BIO sauce au curry <i>couscous végétarien</i></p> <p>semoule BIO (et courgettes BIO)</p> <p>chaource AOP/AOC à la coupe</p> <p>spécialité pomme abricot</p> <p>compote de pomme (HVE)</p> <p>gouters : céréales chocolat lait nature fruit frais</p> | <p>œuf dur sauce cocktail</p> <p>parmentier végétarien</p> <p>yaourt BIO local et circuit court</p> <p>gouters : baguette confiture fraise crème dessert saveur pistache jus de fruit</p> | <p>repas Américain laitue iceberg</p> <p>cheeseburger VBF <i>bouchées de pois</i></p> <p>frites</p> <p><i>cookie</i></p> <p><i>sirop de grenadine</i></p> <p>gouters : baguette beurre fruit frais lait + poudre choco</p> | <p>rôti de bœuf VBF et ketchup <i>œufs durs et mayonnaise</i></p> <p>beignets de brocolis</p> <p>saint paulin tomme</p> <p>fruit frais de saison BIO</p> <p>gouters : marbré produit laitier frais compote pomme HVE</p> | <p>repas fraich'attitude</p> <p>tarte flan au saumon ciboulette</p> <p>épinards au gratin (pdt)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>clafoutis aux cerises</p> <p>gouters : pain de mie 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 AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origin Protégée

AOC = Appellation Origin Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEES = Certificat environnemental des

pdf = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 19 au 23 juin 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|---|---|
| <p>pastèque HVE</p> <p>melon</p> <p>rôti de porc LR * sauce moutarde <i>crêpes fourrées sauce fromage</i></p> <p>courgettes au gratin (blé doré)</p> <p>crème dessert BIO savour vanille</p> <p>gouters :</p> <p>biscuits fourrésX2 fraise lait nature fruit frais</p> | <p>nuggets de poulet BIO <i>bouchées de blé</i></p> <p>haricots verts CEE 2 (échalote)</p> <p>fromage frais sucré fromage frais aux fruits fruit frais de saison HVE au choix</p> <p>gouters :</p> <p>baguette fromage à tartiner compote pomme HVE jus de fruit</p> | <p>repas FROID</p> <p>rôti de bœuf VBF froid (et cornichon) <i>œufs durs froids et mayonnaise</i></p> <p>salade de tomates et pépinettes</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>tarte aux pommes Ad IND</p> <p>gouters :</p> <p>pain de mie pâte à tartiner fruit frais</p> | <p>palets fromagers emmental</p> <p>petits pois carottes HVE</p> <p>cantal AOP/AOC individuel</p> <p>fruit frais de saison HVE au choix</p> <p>gouters :</p> <p>tranches brioche x2 barres chocolat x2 jus de fruit</p> | <p>colin d'Alaska pané MSC <i>chili sin carne</i></p> <p>riz BIO</p> <p>et tomates concassées (mélanés)</p> <p>fromage BIO individuel</p> <p>compote de pommes HVE</p> <p>gouters :</p> <p>baguette beurre fruit frais lait + choco poudre</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 AB (écrit en vert)

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

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 juin au 30 juin 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|---|---|--|
| <p>émincé de poulet au cumin <i>duo lentilles et carotte aux tomates</i></p> <p>coquillettes BIO</p> <p>coulommiers bleu</p> <p>fruit frais de saison HVE au choix</p> <p>gouters : baguette barre choco lait jus d'orange suisse arôme</p> | <p>pâté de volaille (réserve) <i>deni/ pamplemousse et sucre</i></p> <p>ravioli au bœuf VBF (réserve) <i>ravioli aux légumes</i></p> <p>compote de pomme HVE (réserve)</p> <p>gouters : croissant ourson guimauve fruit frais</p> | <p>sauté de bœuf VBF sauce aux olives vertes <i>boulettes de soja sauce aux olives vertes</i></p> <p>purée céleri et pomme de terre</p> <p>fromage blanc arôme fromage blanc sucré</p> <p>fruit frais de saison HVE au choix</p> <p>gouters : biscuit (30g) lait + choco poudre fruit au sirop</p> | <p>repas FROID de fin d'année melon BIO</p> <p>jambon* qualité supérieure <i>œufs durs froids et mayonnaise</i></p> <p>taboulé (tomate, concombre...)</p> <p>mousse chocolat au lait jus de pomme</p> <p>gouters : céréales au miel lait nature fruit frais</p> | <p>falafels BIO (et sauce blanche ciboulette froide)</p> <p>haricots beurre et verts CEE2 (échalote)</p> <p>yaourt sucré BIO</p> <p>biscuit</p> <p>gouters : baguette confiture fraise compote lait nature</p> |

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

| | | | |
|---|--|---|---|
| <p>Légendes :</p> <p>VPF = Viande Porc Française * = Plat contenant du porc LR = Label Rouge</p> | <p># = Aide UE à destination des écoles nouvelle recette/nouveau produit produit issu AB (écrit en vert)</p> | <p>AOP = Appellation Origine Protégée AOC = Appellation Origine Contrôlée HVE = Haute Valeur Environnementale</p> | <p>CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2 pdt = pomme de terre MSC = pêche durable</p> |
|---|--|---|---|

VPF = 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 AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
HVE = Haute Valeur Environnementale

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 7 juillet 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|---|--|--|
| <p>manchons de poulet rôtis <i>palets fromager emmental</i></p> <p>trio de légumes BIO (échalote) (et pdt)</p> <p>fromage à tartiner au choix</p> <p>tarte grillé aux abricots Ad collectif</p> <p>gouters : baguette pâte à tartiner fruit frais lait nature</p> | <p>steak haché VBF sauce tomate <i>galette de soja sauce tomate</i></p> <p>frites</p> <p>fromage blanc sucré fromage blanc arôme</p> <p>fruit frais BIO</p> <p>gouters : pain de mie fromage tranchette jus de fruit</p> | <p>rôti de poulet froid et ketchup <i>garniture provençale végété</i></p> <p>coquillettes et courgettes</p> <p>petit fromage frais sucré petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison HVE au choix</p> <p>gouters : pain au lait barres chocolat X2 jus de fruit</p> | <p>omelette BIO</p> <p>semoule BIO (et ratatouille)</p> <p>mimolette montboissié</p> <p>fruit frais de saison HVE au choix</p> <p>gouters : biscuit lait nature spécialité pomme ananas</p> | <p>melon HVE</p> <p>pastèque</p> <p>tarte chèvre basilic</p> <p>épinard au gratin et pdt</p> <p>madelaine madelons pépites chocolat (gâteaux)</p> <p>gouters : baguette gelée groseille fruit frais lait + choco poudre</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 AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEES = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable