

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

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

semaine du 27 mars au 31 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne</p> <p><i>tortilla (1/2 / enfant)</i></p> <p>poêlée de légumes et pdt</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>carottes rapées HVE</p> <p>tortellini tomate mozzarella BIO jus basilic</p> <p>dessert lacté (gélifié) saveur vanille</p>	<p>manchons de poulet rôtis</p> <p><i>bouchées de blé</i></p> <p>purée potiron et pdt</p> <p>tomme</p> <p>banane</p>	<p>jambon* qualité supérieure</p> <p><i>quenelles nature sauce tomate</i> <i>rôti de poulet froid</i></p> <p>beignets de salsifis</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>hoki MSC (plein filet) pané (et citron)</p> <p>chou fleur BIO sauce blanche(et pdt)</p> <p>crème anglaise</p> <p>œufs à la neige</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		biscuit (30g) fromage frais sucré jus de fruit		

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	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu AB (écrit en vert)	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

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

semaine du 3 au 7 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>rôti de porc* LR sauce brune</p> <p><i>crêpe fourrée sauce fromage</i> <i>rôti de poulet sauce brune</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 :</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>omelette BIO sauce façon piperade</p> <p>semoule BIO (et ratatouille)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>gouters :</p>	<p>daube de bœuf VBF</p> <p><i>boulettes de blé pané façon thaï</i></p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison HVE</p> <p>gouters :</p> <p>riz soufflé lait nature compote de pomme (HVE)</p>	<p>émincés de poulet façon kebab</p> <p><i>galette soja sauce tandoori</i></p> <p>frites (mayonnaise et ketchup)</p> <p>coulommiers</p> <p>fruit frais BIO</p> <p>gouters :</p>	<p>Repas Indien salade de lentilles aux épices tandoori de colin d'Alaska MSC</p> <p>riz BIO à l'indienne (et épinards)</p> <p>compote aux fruits exotiques</p> <p>gouters :</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

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

semaine du 11 au 14 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	betteraves HVE vinaigrette à l'échalote boulettes agneau sauce au thym garniture orientale végété	chipolatas grillées* quenelle nature sauce tomate merguez grillées	nuggets poulet BIO bouchées de blé	salade de pépinettes pizza au fromage (emmental)
	semoule et carottes éclair au chocolat œuf en chocolat	pommes grenailles et côtes de blettes yaourt sucré fruit frais de saison HVE	petits pois et carottes CEE2 chaource AOP/AOC à la coupe fraises (et sucre)	haricots beurre BIO (échalote) fruit frais BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		barre marbré lait nature compote pomme framboise		

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

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

semaine du 17 au 21 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincé de poulet BIO et son jus <i>boulettes de soja sauce à la crème</i>	colin d'alaska pané MSC et citron	crêpe fourrée au fromage rôti de bœuf VBF froid (et mayonnaise) <i>garniture provençale végété</i>	steak haché VBF sauce barbecue <i>bouchée de pois</i>	concombres vinaigrette tarte méditerranéenne
beignet de brocolis	purée de légumes et pdt BIO	coquillettes à la tomate	épinards au gratin (pdt)	poelée de légumes (pdt)
yaourt sucré BIO local	cantal AOP / AOC individuel		velouté aux fruits mixés	
gâteau (pompon cœur cacao)	compote de pomme (HVE)	fruit frais de saison HVE	fruit frais BIO	crème dessert saveur vanille
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		pain au lait barres chocoX2 jus de fruit		

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

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

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>palets fromagers emmental</p> <p>petits pois CEE2 (et champignons)</p> <p>saint nectaire AOP/AOC individuel</p> <p>quatre quart pur beurre</p>	<p>achard de légumes HVE</p> <p>manchons de poulet</p> <p>tortilla (1/2 / enfant)</p> <p>courgettes au gratin et pdt</p> <p>mousse au chocolat au lait</p>	<p>moules sauce à la crème</p> <p>frites</p> <p>pointe de brie</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>fusillis BIO (ratatouille) et fromage rapé</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>Repas Espagnol</p> <p>beignets de calamars (anneau entier)</p> <p>riz BIO façon paëlla</p> <p>yaourt sucré BIO</p> <p>churros</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p>baguette beurre fruit frais lait + poudre choco</p>	<p>brioche tranches x2 confiture prune petit fromage frais arôme</p>	<p>baguette fromage tranchette cocktail fruits au sirop jus de fruit</p>	<p>biscuit (30g) spécialité pomme mirabelle 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

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

semaine du 2 au 5 mai 2023 Vacances Scolaires Zone C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
FERIE	crêpes fourrées sauce au fromage	laitue iceberg steak haché VBF sauce tomate basilic <i>garniture de lentilles à la tomate végété</i>	hoki MSC (plein filet) doré au beurre	roti de porc *LR sauce pruneaux <i>quenelle nature</i> / <i>rôti de poulet sauce pruneaux</i>
	haricots beurre CEE2 (échalote)	pâtes BIO	trio de légumes BIO (échalote) (et pdt)	purée pomme de terre nature BIO
	yaourt arôme		petit fromage frais sucré	cantal AOP/AOC individuel
	brownie	crème dessert vanille	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	baguette fromage à tartiner fruit frais jus de fruit	baguette beurre fruit frais lait nature	biscuit (30g) lait nature + chocolat compote de pommes HVE	pain au lait barre choco lait sirop grenadine

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

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

semaine du 9 au 12 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	émincés de poulet BIO sauce façon béarnaise	concombres vinaigrette	tomates vinaigrette	cassolette colin d'alaska MSC quenelles de brochet
	rougail végétal	carbonade de bœuf VBF	tarte au fromage (emmental)	semoule BIO
	pommes façon sarladaises	crêpe fourrée sauce fromage (emmental)	épinards sauce blanche (pdt)	petit fromage frais arôme
	mimolette	poêlée de légumes et riz	melon HVE	fraises (et sucre)
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	marbré yaourt sucré jus de fruit	baguette fromage tranchette fruit frais jus de fruit	pain de mie confiture fraise gélifié vanille nappé caramel	baguette pâte à tartiner fruit frais 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 exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

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

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>chaource AOP / AOC à la coupe</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>salade verte BIO</p> <p>hachis parmentier au bœuf VBF</p> <p><i>parmentier végétarien</i></p> <p>dessert lacté BIO</p>	<p>pizza au fromage (emmental)</p> <p>rôti de porc* froid (et mayonnaise)</p> <p><i>boulettes de soja sauce tomate</i> <i>rôti de poulet froid (et mayonnaise)</i></p> <p>batonnière aux carottes jaunes (riz)</p> <p>yaourt sucré</p>	<p>FERIE</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce à la moutarde</p> <p><i>bouchées panées de pois</i></p> <p>pommes de terre et salsifis persillés</p> <p>spécialité pomme poire HVE</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>riz soufflé</p> <p>lait nature</p> <p>spécialité pomme passion</p>	<p>baguette</p> <p>beurre</p> <p>fruit frais</p> <p>lait + choco poudre</p>	<p>baguette</p> <p>barres chocolat x2</p> <p>poire au sirop</p> <p>lait nature</p>		<p>croissant</p> <p>nougat</p> <p>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

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

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	axoa de bœuf VBF haché	beignets de calamars (et citron)	garniture cassoulet* (saucisses et saucisson à l'ail)	mezze penne napolitaine BIO
<i>quenelles nature sauce miel et romarin</i>	<i>boulettes de soja sauce axoa végé</i>		<i>tortilla (1/2 / enfant)</i>	
blé doré (et blettes à la provençale)	pommes de terre façon sarladaises	riz (et courgettes)	haricots blancs à la tomate	
	yaourt sucré BIO	fromage blanc nature + miel	bûche au lait de mélange	
crème dessert saveur pralinée	gâteau basque	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		baguette fromage tranchette spécialité pomme fraise jus de fruit		

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

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

semaine du 30 mai au 2 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	palets fromager à l'emmental	carottes râpées HVE	hoki MSC pané (et citron)	lentilles BIO à la tomate
	poêlée 4 légumes BIO (et pdt BIO)	pilons de poulet rôtis		purée de pomme de terre et courgettes
	velouté aux fruits mixés	bouchées de blé	petit fromage frais sucré	coulommiers
	gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	petits pois CEE2	cerises	fruit frais de saison HVE
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		baguette pâte à tartiner fruit frais 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 exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

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

semaine du 5 au 9 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE		accras de morue	tomates sauce ciboulette	
sauté de bœuf VBF sauce poivrade	haché au cabillaud façon brandade	paupiette au veau sauce forestière	omelette BIO et fromage râpé	lasagnes au bœuf VBF
<i>boulettes de blé pané façon thaï</i>		<i>quenelle nature sauce forestière végété</i>		
chou fleur CEE2 et pdt persillées	haricots verts et beurre HVE (échalote)	purée pomme de terre et patate douce	carottes BIO et pdt BIO persillées	<i>ravioli aux légumes au gratin</i>
saint nectaire AOP/AOC à la coupe	suisse aux fruits BIO			yaourt arôme
	gâteau moelleux au chocolat	fruit frais de saison HVE	liégeois saveur vanille	fruit frais de saison BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		biscuit (30g) fromage blanc sucré jus de fruit		

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

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

semaine du 12 au 16 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	œuf dur sauce cocktail	repas Américain laitue iceberg		repas fraich'attitude
émincés de volaille BIO sauce au curry		cheeseburger VBF	rôti de bœuf VBF et ketchup	tarte flan au saumon ciboulette
couscous végétarien	parmentier végétarien	bouchées de pois	œufs durs et mayonnaise	épinards au gratin (pdt)
semoule BIO (et courgettes BIO)		frites	beignets de brocolis	petit fromage frais sucré
chaource AOP/AOC à la coupe	yaourt BIO local et circuit court		saint paulin	clafoutis aux cerises
spécialité pomme abricot		cookie	fruit frais de saison BIO	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		baguette beurre fruit frais lait + poudre choco		

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

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

semaine du 19 au 23 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque HVE</p> <p>rôti de porc LR * sauce moutarde</p> <p><i>crêpes fourrées sauce fromage</i> <i>rôti de poulet sce moutarde</i></p> <p>courgettes au gratin (blé doré)</p> <p>crème dessert BIO saveur vanille</p>	<p>nuggets de poulet BIO</p> <p><i>bouchées de blé</i></p> <p>haricots verts CEE 2 (échalote)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p><i>repas FROID</i></p> <p>œufs durs froids et mayonnaise</p> <p>salade de tomates et pépinettes</p> <p><i>petit fromage frais sucré</i></p> <p>tarte aux pommes</p>	<p>palets fromagers emmental</p> <p>petits pois carottes HVE</p> <p>cantal AOP/AOC individuel</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>colin d'Alaska pané MSC</p> <p>riz BIO et tomates concassées (mélanaés)</p> <p>fromage BIO individuel</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>
gûters :	gûters :	gûters :	gûters :	gûters :
		<p>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

<p>Légendes :</p> <p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>VBV = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</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 AB (écrit en vert)</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>HVE = Haute Valeur Environnementale</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

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

semaine du 26 juin au 30 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincé de poulet au cumin <i>duo lentilles et carotte aux tomates</i>	pâté de volaille (réserve) <i>demi pamplemousse et sucre</i>	sauté de bœuf VBF sauce aux olives vertes <i>boulettes de soja sauce aux olives vertes</i>	repas FROID de fin d'année melon BIO jambon* qualité supérieure <i>œufs durs froids et mayonnaise</i> <i>rôti poulet froid</i>	beignets de calamars (et sauce blanche ciboulette)
coquillettes BIO	<i>ravioli aux légumes</i>	purée céleri et pomme de terre	taboulé (semoule BIO)	haricots beurre et verts CEE2 (échalote)
coulommiers		fromage blanc arôme	<i>mousse chocolat au lait</i>	yaourt sucré BIO
fruit frais de saison HVE	compote de pomme HVE (réserve)	fruit frais de saison HVE	<i>jus de pomme</i>	biscuit
gûters :	gûters :	gûters :	gûters :	gûters :
		biscuit (30g) lait + choco poudre fruit 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	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu AB (écrit en vert)	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

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

semaine du 3 au 7 juillet 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
manchons de poulet rôtis	steak haché VBF sauce tomate	rôti de poulet froid et ketchup	omelette BIO	melon HVE
<i>palets fromager emmental</i>	<i>galette de soja sauce tomate</i>	<i>garniture provençale végété</i>		colin d'Alaska pané MSC
trio de légumes BIO (échalote) (et pdt)	frites	coquillettes et courgettes	semoule BIO (et ratatouille)	pommes rissollées
fromage à tartiner	fromage blanc sucré	petit fromage frais sucré	mimolette	
tarte grillé aux abricots	fruit frais BIO	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE	madeleine
gûters :	gûters :	gûters :	gûters :	gûters :
		pain au lait barres chocolat x2 jus de fruit		

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

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :

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	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable