

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 au 31 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon				crêpe emmental
sauté de bœuf VBF sauce paprika <i>boulettes de soja sauce paprika</i>	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce provençale	paupiette au veau sauce forestière <i>tarte chèvre basilic</i>	garniture carbonara aux lardons* <i>garniture provençale végété</i>	parmentier végété aux lentilles
carottes BIO persillées et pdt BIO	blé doré et ratatouille	petits pois CEE2	fusilli BIO	
	gouda BIO	yaourt nature + confiture fraise	<u>carré de l'est</u>	
lingot marbré local cicruit court	fruit frais de saison	fruit frais de saison	glace	fruit frais BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		moelleux amandes liégeois saveur vanille jus d'orange		

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 03 au 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>filet de poulet sauce curry <i>couscous végété</i></p> <p>semoule BIO</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>salade de pommes de terre sauce mimosa</p> <p>tarte aux légumes BIO</p> <p>haricots verts BIO (ail et persil)</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>axoa de bœuf VBF haché <i>lentilles sauce axoa végété</i></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>cassoulet* du terroir (sauté de porc LR*, saucisse*, haricots blancs à la tomate, chapelure) (plat complet)</p> <p><i>cassoulet végété aux quenelles nature</i></p> <p>fromage tranchette</p> <p>gâteau basque</p>	<p>roulade de volaille pistachée et cornichon <i>terrines de légumes</i></p> <p>colin d'Alaska MSC pané et citron</p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		<p>pain au lait pâte de fruit produit laitier frais</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
<p>rôti de porc* jus aux herbes <i>crêpe emmental</i></p> <p>poêlée de légumes et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>steak haché VBF sauce barbecue <i>galette de soja sauce barbecue</i></p> <p>coquillettes BIO</p> <p>cantal AOP</p> <p>compote de pomme HVE</p>	<p>nuggets de poulet <i>bouchées de blé panées</i></p> <p>chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>gaillardise abricot</p>	<p>Repas Froid</p> <p>melon</p> <p>œufs dur et mayonnaise</p> <p>taboulé (à la semoule BIO)</p> <p>éclair parfum chocolat</p>	<p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre</p> <p>purée de courgettes et de pdt</p> <p><u>yaourt sucré</u></p> <p>cerises</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		baguette fromage à tartiner fruit frais		

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
<p>pastèque</p> <p>émincés de volaille BIO sauce romarin <i>garniture provençale végété</i></p> <p>blé doré à la tomate</p> <p>gélifié saveur vanille</p>	<p><u>palets fromagers chèvre</u></p> <p>flageolets CEE2 au thym</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>taboulé</p> <p>croque monsieur* <i>tarte fromage</i></p> <p>laitue iceberg</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p><i>Repas Espagne</i></p> <p>beignets de calamars et citron</p> <p>riz BIO façon paëlla</p> <p><i>petit fromage frais arôme</i></p> <p><i>melon jaune</i></p>	<p>boulettes de soja sauce aigre douce</p> <p>batonnière aux carottes jaunes et pdt</p> <p>edam BIO</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		biscuit pompon cacao lait nature spécialité pomme framboise		

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