

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 23 au 27 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade écolière (pdt, tomates, cornichon)</p> <p>manchons de poulet rôti <i>bouchées de blé panées</i></p> <p>haricots verts CE2 (échalotes)</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>pâté de volaille (réserves) <i>terrine de légumes</i></p> <p>ravioli au bœuf VBF (réserves) <i>ravioli aux légumes</i></p> <p>compote pomme HVE (réserves)</p>	<p><i>repas froid</i></p> <p><i>pastèque</i></p> <p><i>jambon qualité supérieure* et cornichon</i> <i>œufs durs mayonnaise</i></p> <p><i>taboulé</i></p> <p><i>mimolette individuelle</i></p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>tarte aux légumes du soleil BIO</p> <p>brocolis persillés et pdt</p> <p>suisse aux fruits BIO</p>	<p>cubes de colin d'Alaska sauce espagnole</p> <p>riz et ratatouille</p> <p>cantal AOP</p> <p>fruit frais BIO #</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
moelleux citron lait nature cocktail fruits au sirop	baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette beurre et miel fruit frais	pain au lait barres chocolat noir x2 jus d'orange	pain de mie confiture fraise yaourt sucré

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 = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 30 juin au 04 juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	<i>repas de fin d'année</i>		concombres BIO vinaigrette	
sauté de bœuf VBF sauce aux olives <i>garnture provençale végé</i>	<i>émincés de volaille</i> <i>façon kebab</i> <i>falafels</i>	boulettes à l'agneau sauce façon marengo <i>tarte chèvre tomate</i>	hoki doré au beurre	tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate basilic
semoule BIO et courgettes BIO	<i>pommes campagnardes</i> <i>et ketchup</i>	poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocolis)	petits pois CE2	yaourt arôme
crème dessert BIO	<i>bûche au lait de</i> <i>mélange</i>	emmental	peiti fromage frais sucré	fruit frais BIO #
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre et poudre chocolatée fruit frais	céréales lait nature compote pomme HVE	pain chocolat fromage frais arôme sirop de grenadine	baguette fromage tranchette fruit frais	marbré nougat 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 = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre