

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	carottes râpées HVE au citron		<b>demi pamplemousse BIO (et sucre)</b>	tomates aux olives vertes
<b>émincés de poulet BIO sauce miel et romarin</b>	axoa de bœuf VBF haché		garniture cassoulet* (saucisses et saucisson à l'ail) <i>saucisses de volaille</i>	<b>mezze penne napolitaine BIO</b>
blé doré (et blettes à la provençale)	pommes de terre façon sarladaises		haricots blancs à la tomate	pont l'évêque AOP/AOC à la coupe
fromage frais ail et fines herbes	<b>yaourt sucré BIO</b>		bûche au lait de mélange	pêche au sirop
<b>crème dessert BIO</b>	gâteau basque		fruit frais de saison HVE	

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

<b>Légendes :</b>	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	<b>produit issu AB (écrit en vert)</b>	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mai au 2 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	pastèque HVE		concombres vinaigrette BIO	betteraves HVE mimosa
	roti de porc* LR au jus <i>rôti de poulet au jus</i>		hoki MSC pané (et citron)	lentilles BIO à la tomate
	poêlée 4 légumes BIO (et pdt BIO)		purée de pomme de terre et courgettes	riz BIO
	velouté aux fruits mixés		<u>suisse aux fruits BIO</u>	<u>cantal AOP/AOC</u> <u>individuel</u>
	gaufrettes parfum chocolat (plumétis)		cerises	fruit frais de saison HVE

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

<b>Légendes :</b>	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 AB (écrit en vert)	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 5 au 9 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	taboulé <b>semoule BIO</b>		tomates sauce ciboulette	laitue iceberg
sauté de bœuf VBF sauce poivrade	haché au cabillaud façon brandade		<b>omelette BIO et fromage râpé</b>	lasagnes au bœuf VBF
chou fleur CEE2 et pdt persillées	haricots verts et beurre HVE (échalote)		<b>carottes BIO et pdt BIO persillées</b>	
saint nectaire AOP/AOC à la coupe	<b>suisse aux fruits BIO</b>		fromage frais à tartiner	<b>yaourt arôme BIO</b>
compote de pomme (HVE)	gâteau moelleux au chocolat		liégeois saveur vanille	<b>fruit frais de saison BIO</b>

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

<b>Légendes :</b>	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	<b>produit issu AB (écrit en vert)</b>	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	œuf dur sauce cocktail		<b>concombres BIO sauce ciboulette</b>	<i>repas fraich'attitude</i>
<b>émincés de volaille BIO sauce au curry</b>			rôti de bœuf VBF et ketchup	<i>tomates cerises "à croquer"</i>
<b>semoule BIO (et courgettes BIO)</b>	parmentier végétarien		beignets de brocolis	<i>tarte flan au saumon ciboulette</i>
chaource AOP/AOC à la coupe	<b>yaourt BIO local et circuit court</b>		saint paulin	<b><u>suisse aux fruits BIO</u></b>
spécialité pomme abricot	fruit frais de saison HVE		<b>fruit frais de saison BIO</b>	<i>clafoutis aux cerises</i>

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

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