

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 au 31 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	salade de maïs (et tomates)		<b>concombres BIO vinaigrette</b>	crêpe emmental
sauté de bœuf VBF sauce paprika	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce provençale		garniture carbonara aux lardons* <i>garniture carbonara aux lardons de volaille</i>	parmentier végé aux lentilles
<b>carottes BIO persillées et pdt BIO</b>	blé doré et ratatouille		<b>fusilli BIO</b>	fromage frais arôme
<b><u>suisse BIO</u></b>	<b>gouda BIO</b>		saint nectaire AOP	<b>fruit frais BIO</b>
lingot marbré local cicruit court	fruit frais de saison		<b><u>compote de pommes BIO</u></b>	

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  
Equivalent EGALIM

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 03 au 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque	salade de pommes de terre sauce mimosa		<i>Repas Sud Ouest</i> tomates vinaigrette aux olives vertes	roulade de volaille pistachée et cornichon
<u>émincés de poulet BIO</u> sauce curry	<u>tarte aux légumes BIO</u>		cassoulet* du terroir (sauté de porc LR*, saucisse*, haricots blancs à la tomate, chapelure) (plat complet)	colin d'Alaska MSC pané et citron
semoule BIO	haricots verts BIO (ail et persil)		cassoulet du terroir à la volaille	épinards au gratin et pdt
coulommiers	<u>yaourt sucré BIO</u>		fromage tranchette	petit suisse aux fruits BIO
crème dessert parfum vanille	fruit frais de saison		gâteau basque	fruit frais BIO

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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 10 au 14 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes fraîcheur	laitue iceberg		<b>Repas Froid</b>	<b><u>betteraves BIO</u></b>
rôti de porc* LR jus aux herbes	steak haché VBF sauce barbecue		melon	<b><u>vinaigrette</u></b>
rôti de poulet jus aux herbes			œufs dur et mayonnaise	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
poêlée de légumes et pdt	<b>coquillettes BIO</b>		taboulé (à la semoule BIO)	purée de courgettes et de pdt
fromage frais sucré	cantal AOP		mimolette	<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>
<b>fruit frais BIO</b>	compote de pomme HVE		éclair parfum chocolat	cerises

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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque	<u>carotte rapées BIO</u>		<i>Repas Espagne</i> chorizo* doux tortilla	tomate vinaigrette
<u>émincés de volaille BIO</u> sauce romarin	sauté de bœuf VBF sauce brune		<i>beignets de calamars</i> et citron	boulettes de soja sauce aigre douce
blé doré à la tomate	flageolets CEE2 au thym		<u>riz BIO</u> façon paëlla	batonnière aux carottes jaunes et pdt
<u>fromage à tartiner BIO</u>	velouté aux fruits mixés		<u>suisse arôme BIO</u>	<u>edam BIO</u>
gélifié saveur vanille	<u>fruit frais BIO</u>		melon jaune	cocktail de fruits au sirop

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  
Equivalent EGALIM

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