

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 29 avril au 03 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	taboulé		betteraves vinaigrette	tomates BIO vinaigrette à l'aneth
émincés de poulet sauce façon béarnaise	crêpe emmental		bœuf bourguignon VBF	beaufilet de hoki MSC doré au beurre et citron
mezze penne et courgettes	trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	FERIE	gratin façon dauphinois	épinards sauce blanche et pdt
carré de l'est	yaourt arôme		suisse aux fruits BIO	tomme
liégeois parfum vanille	fruit frais BIO		fruit frais de saison	tarte chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre et miel produit laitiers frais	pain au lait barre chocolat au lait jus d'orange		baguette fromage tranchette spécialité pomme ananas	céréales lait nature fruit frais

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 06 au 10 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>carottes râpées BIO</p> <p>rôti de porc* LR sauce basquaise</p> <p><i>rôti de poulet sauce basquaise</i></p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>yaourt sucré BIO local</p> <p>cicruit court</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>pâté de campagne* (et cornichon)</p> <p><i>pâté de volaille (et cornichon)</i></p> <p>beaufilet de colin d'Alaska</p> <p>MSC sauce oseille</p> <p>purée de courgettes et de pdt</p> <p>saint nectaire AOP</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>FERIE</p>	<p>FERIE</p>	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>brioche tranches x2</p> <p>confiture</p> <p>lait nature et poudre choco</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>gélifié saveur vanille</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 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 13 au 17 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé (à la semoule BIO)</p> <p>sauté de porc* LR sauce brune <i>émincés de volaille sauce brune</i></p> <p>chou-fleur CEE2 persillé et pdt</p> <p>cantal AOP</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>biscuit</p>		<p>pizza emmental</p> <p>riz BIO à la napolitaine (riz BIO, tomate, mozzarella)</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>pépites de colin d'Alaska MSC dorées panées</p> <p>poêlée de légumes et pdt</p> <p>crème anglaise</p> <p>œufs à la neige</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
<p>biscuits fourrés parfum fraise x2</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>jus de fruits exotiques</p>	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>pêche au sirop</p>		<p>riz soufflé</p> <p>lait nature</p> <p>purée de pomme HVE</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</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 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 20 au 24 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	salade de pdt ciboulette boulettes de blé panées façon thaï haricots verts BIO (echalotes) velouté aux fruits mixés fruit frais BIO		Repas Cameroun tomates vinaigrette aux oignons émincés de poulet LR sauce saveur vanille coco riz façon pilaf aux haricots rouges fromage frais sucré banane	laitue iceberg moules à la crème frites fromage à tartiner BIO cocktail de fruits au sirop
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
	pain chocolat petit fromage frais sucré jus de pommes		baguette fromage tranchette spécialité pomme abricot	biscuits madelons lait nature fruit frais

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