

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 29 avril au 03 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	taboulé		betteraves vinaigrette	<b>tomates BIO</b> 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	<b>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</b>	FERIE	gratin façon dauphinois	épinards sauce blanche et pdt
carré de l'est	yaourt arôme		<b>suisse aux fruits BIO</b>	tomme
liégeois parfum vanille	<b>fruit frais BIO</b>		fruit frais de saison	tarte chocolat

*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
<b>carottes râpées BIO</b>	pâté de campagne* (et cornichon) pâté de volaille (et cornichon)			salade de pois chiches
rôti de porc* VPF sauce basquaise <i>rôti de poulet sauce basquaise</i>	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce oseille			cordon bleu de volaille
semoule et ratatouille	purée de courgettes et de pdt	FERIE	FERIE	haricot beurre CEE2 (echalote)
<b>yaourt sucré BIO local circuit court</b>	saint nectaire AOP			fromage à tartiner
<b>fruit frais BIO</b>	fraises (et sucre)			compote de pommes HVE

*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
taboulé (à la semoule BIO)	tomates vinaigrette	salade verte	pizza emmental	céleri rémoulade
sauté de porc* LR sauce brune <i>émincés de volaille sauce brune</i>	lasagnes au bœuf VBF	pilons de poulet rôti	<b>riz BIO à la napolitaine</b> (riz BIO, tomate, mozzarella)	pépites de colin d'Alaska MSC dorées panées
chou-fleur CEE2 persillé et pdt		petits pois CEE2	<b>yaourt BIO parfum vanille</b>	poêlée de légumes et pdt
cantal AOP	<b>suisse aux fruits BIO</b>	camembert		crème anglaise
<b>fruit frais BIO</b>	fruit frais de saison	quatre quart pur beurre (individuel)	fraises (et sucre)	œufs à la neige

*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	carottes râpées	<i>Repas Cameroun</i>	laitue iceberg
	boulettes de blé panées façon thaï	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	<i>tomates vinaigrette aux oignons</i>	moules à la crème
	<b>haricots verts BIO (echalotes)</b>	beignets de brocolis	<i>émincés de poulet sauce saveur vanille coco</i>	frites
	velouté aux fruits mixés	montcendre	<i>riz façon pilaf aux haricots rouges</i>	<b>fromage à tartiner BIO</b>
	<b>fruit frais BIO</b>	mousse au chocolat au lait	<i>fromage frais sucré</i>	cocktail de fruits au sirop
			<i>banane</i>	

*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