

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	chorizo* <i>roulade de volaille</i>	demi pamplemousse BIO (et sucre)	tomates aux olives vertes
émincés de poulet BIO sauce miel et romarin	axoa de bœuf VBF haché	encornets sauce provençale	garniture cassoulet* (saucisses et saucisson à l'ail) <i>tortilla</i>	pâtes napolitaine BIO
blé doré (et blettes à la provençale)	pommes de terre façon sarladaises	riz (et courgettes)	haricots blancs à la tomate	pont l'évêque AOP/AOC
fromage frais ail et fines herbes	yaourt sucré BIO	fromage blanc nature + miel	bûche au lait de mélange	
crème dessert saveur pralinée	gâteau basque	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE	pêche au sirop

gouters :

		baguette fromage tranchette spécialité pomme fraise		
--	--	---	--	--

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

Légendes :	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	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	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	carottes râpées HVE	concombres vinaigrette BIO	betteraves HVE mimosa
	roti de porc* LR au jus <i>palets fromager à l'emmental</i>	ailes de poulet label	hoki MSC pané (et citron)	lentilles BIO à la tomate
	brocolis BIO au gratin (et pdt)	petits pois CEE2	purée de pomme de terre et courgettes	riz BIO
	velouté aux fruits mixés	emmental à la coupe	petit fromage frais sucré	coulommiers
	gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	gélifié saveur vanille	cerises	fruit frais de saison HVE
gouters :				
		baguette pâte à tartiner 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

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 5 au 9 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	taboulé semoule BIO	accras de morue	tomates sauce ciboulette	laitue iceberg
sauté de bœuf VBF sauce poivrade	haché au cabillaud façon brandade	paupiette au veau sauce forestière	omelette BIO et fromage râpé	lasagnes au bœuf VBF
chou fleur CEE2 et pdt persillées	haricots verts et beurre HVE (échalote)	purée pomme de terre et patate douce	carottes BIO et pdt BIO persillées	yaourt arôme
fromage AOP/AOC	suisse aux fruits BIO	pointe de brie	fromage frais à tartiner	
compote de pomme (HVE)	gâteau moelleux au chocolat	fruit frais de saison HVE	liégeois saveur vanille	fruit frais de saison BIO
gouters :				
		biscuit (30g) fromage blanc sucré 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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	œuf dur sauce cocktail	repas Américain laitue iceberg	concombres BIO sauce ciboulette	repas fraich'attitude tomates cerises "à croquer"
émincés de volaille BIO sauce au curry	parmentier végétarien	cheeseburger VBF	rôti de bœuf VBF et ketchup	tarte flan au saumon ciboulette
semoule BIO (et courgettes BIO)	yaourt BIO local et circuit court	frites	beignets de brocolis	épinards au gratin (pdt)
fromage AOP/AOC	fruit frais de saison HVE	fromage frais à tartiner	saint paulin	petit fromage frais sucré
spécialité pomme abricot		cookie sirop de grenadine	fruit frais de saison BIO	clafoutis aux cerises Ad ind
		gouters :		
		baguette beurre 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

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable