

# 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>		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) <i>pâté de volaille (et cornichon)</i>			<i>salade de pois chiches</i>
rôti de porc* LR sauce basquaise <i>rôti de poulet sauce basquaise</i>	<b>beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce oseille</b>			<i>cordon bleu de volaille</i>
semoule et ratatouille	purée de courgettes et de pdt		FERIE	<b>haricot beurre CEE2 (echalote)</b>
<b>yaourt sucré BIO local cicruit court</b>	<b>saint nectaire AOP</b>			<i>fromage à tartiner</i>
<b>fruit frais BIO</b>	fraises (et sucre)			<b>compote de pommes HVE</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 13 au 17 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (à la semoule BIO)	tomates vinaigrette		pizza emmental	céleri rémoulade
sauté de porc* LR sauce brune <i>émincés de volaille sauce brune</i>	lasagnes au bœuf VBF		riz BIO à la napolitaine (riz BIO, tomate, mozzarella)	pépites de colin d'Alaska MSC dorées panées
chou-fleur CEE2 persillé et pdt	suisse aux fruits BIO		yaourt BIO parfum vanille	poêlée de légumes et pdt
cantal AOP	fruit frais de saison		fraises (et sucre)	crème anglaise
fruit frais BIO				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		<i>Repas Cameroun</i>	laitue iceberg
	boulettes de blé panées façon thai		<i>tomates vinaigrette aux oignons</i>	moules à la crème
	<b>haricots verts BIO</b> (echalotes)		<i>émincés de poulet LR</i> <i>sauce saveur vanille coco</i>	frites
	velouté aux fruits mixés		<i>riz façon pilaf aux</i> <i>haricots rouges</i>	<b>fromage à tartiner BIO</b>
	<b>fruit frais BIO</b>		<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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 27 au 31 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	salade de maïs (et tomates)		concombres BIO vinaigrette	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 végétal aux lentilles
carottes BIO persillées et pdt BIO	blé doré et ratatouille		fusilli BIO	fromage frais arôme
petit fromage frais sucré	gouda BIO		saint nectaire AOP	
lingot marbré local cicruit court	fruit frais de saison		compote pomme coing	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