

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 01 au 05 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<i>taboulé (à la semoule BIO)</i>		salade de lentilles	carottes râpées
	<i>boulettes d'agneau jus au thym</i>		émincés de poulet sauce caramel	<u>beignets de calamars et citron</u>
	<i>carottes CEE2 (ail et persil)</i>		beignets de brocolis	coquillettes BIO
	<i>fromage à tartiner</i>		petit suisse au fruits BIO	edam BIO
	<i>madeleine marbrée (biscuit local et circuit court)</i> <i>lapin en chocolat</i>		ananas frais	liégeois parfum chocolat

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

Légendes :

VBV = 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 22 au 26 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	salade verte vinaigrette estragon		<i>Repas Ecosse</i>	salade de pépinettes fraîcheur
ailes de poulet LR	<u>merguez</u>		<i>coleslaw</i>	colin d'Alaska MSC pané et citron
semoule BIO et ratatouille	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)		<i>shepherd's pie (oignons, petits pois, céleri et purée de pdt) au bœuf VBF</i>	trio de légumes BIO et pdt
velouté aux fruits mixés	pont l'évêque AOP		<i>fromage frais sucré</i>	fromage à tartiner BIO
fruit frais BIO	purée de pommes BIO		<i>carrot cake</i>	fruit frais de saison

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>	<u>brandade de colin d'Alaska</u>
<u>carottes CEE2 persillées et pdt</u>	<u>semoule BIO et ratatouille</u>		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 :	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	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 03 au 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>filet de poulet sauce curry</p>	<p>salade de pommes de terre sauce mimosa</p> <p><u>tarte au fromage</u></p>		<p><i>Repas Sud Ouest</i></p> <p><i>tomates vinaigrette aux olives vertes</i></p> <p><i>cassoulet* du terroir (sauté de porc LR*, saucisse*, haricots blancs à la tomate, chapelure) (plat complet)</i></p> <p><i>cassoulet du terroir à la volaille</i></p> <p><i>fromage tranchette</i></p> <p><i>gâteau basque</i></p>	<p>roulade de volaille pistachée et cornichon</p> <p>colin d'Alaska MSC pané et citron</p> <p>épinards au gratin et pdt</p>
<p>semoule BIO</p>	<p>haricots verts BIO (ail et persil)</p>			<p>petit suisse aux fruits BIO</p>
<p>coulommiers</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>			<p>fruit frais BIO</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 10 au 14 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes fraîcheur	laitue iceberg		Repas Froid	
rôti de porc* jus aux herbes <i>rôti de poulet jus aux herbes</i>	steak haché VBF sauce barbecue		melon	betteraves vinaigrette
poêlée de légumes et pdt	coquillettes BIO		œufs dur et mayonnaise	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
<u>suisse BIO</u>	cantal AOP		taboulé (à la semoule BIO)	purée de courgettes et de pdt
fruit frais BIO	<u>purée de pomme BIO</u>		mimolette	<u>yaourt sucré</u>
			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	carottes rapées		<i>Repas Espagne</i> <i>chorizo* doux</i> <i>tortilla</i>	tomate vinaigrette
émincés de volaille BIO sauce romarin	sauté de bœuf VBF sauce brune		<i>beignets de calamars</i> <i>et citron</i>	<u>beaufilet de colin d'Alaska</u> <u>MSC sauce colombo</u>
<u>semoule BIO</u>	flageolets CEE2 au thym		<u><i>riz façon paëlla</i></u>	batonnière aux carottes jaunes et pdt
fromage à tartiner BIO	velouté aux fruits mixés		<i>petit fromage frais arôme</i>	edam BIO
<u>gélifié saveur chocolat</u>	fruit frais BIO		<i>melon jaune</i>	<u>compote bi fruit</u>

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	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 24 au 28 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	pâté de volaille (réserve)		repas froid de fin d'année	
palets fromagers emmental	ravioli au bœuf VBF (réserve)		carottes râpées BIO au citron	melon
brocolis persillés et pdt	camembert		jambon* qualité supérieure HVE - VPF (et ketchup)	pépites de colin d'Alaska MSC aux céréales (et citron)
fromage frais arôme	compote de pomme HVE (réserve)		rôti de poulet froid (et ketchup)	épinards sauce blanche et pdt
fruit frais BIO			salade froide de coquillettes BIO (coquillettes BIO, concombres, tomates)	fromage à tartiner BIO
			crème anglaise	<u>liégeois parfum chocolat</u>
			gâteau fondant 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 01 au 05 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt vinaigrette moutarde à l'ancienne	tomates vinaigrette au basilic		pastèque	betteraves
ailles de poulet LR	beaufilet de hoki MSC doré au beurre		sauté de bœuf VBF sauce provençale	tortelloni tomates mozzarella BIO jus à l'estragon
haricots verts BIO (échalotes)	petits pois carottes		pommes de terre façon sarladaise	yaourt BIO parfum vanille
petit fromage frais sucré	chaource AOP		montcendre	
fruit frais BIO	compote bi fruit		madeleine	fruit frais de saison

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