

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 29 avril au 03 mai 2024 Vacances Zone B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>émincés de poulet sauce façon béarnaise <i>lentilles à la tomate</i></p> <p>mezze penne et courgettes</p> <p><u>gouda BIO</u></p> <p>liégeois parfum vanille</p>	<p><u>taboulé BIO</u></p> <p>crêpe emmental</p> <p>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>FERIE</p>	<p>bœuf bourguignon VBF <i>boulettes de soja sauce tomate</i></p> <p>gratin façon dauphinois</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>tomates BIO vinaigrette à l'aneth</p> <p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre et citron <i>œufs durs florentine</i></p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p>tarte chocolat</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre et miel fruit 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 <i>garniture provençale végétale</i></p> <p>semoule BIO et ratatouille</p> <p>yaourt sucré BIO local cicruit court</p>	<p>beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce oseille <i>galette de soja sauce aigre douce</i></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 :			
<p>brioche tranches x2 confiture lait nature et poudre choco</p>	<p>baguette pâte à tartiner gélifié saveur vanille</p>			

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 13 au 17 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>sauté de porc* LR sauce brune <i>palets fromager emmental</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 <i>ravioli aux légumes</i></p> <p>suisse aux fruits BIO</p>	<p>pilons de poulet rôti <i>tortilla (1/2 / enfant)</i></p> <p>petits pois CEE2</p> <p>camembert</p> <p>quatre quart pur beurre (individuel)</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>pépites de colin d'Alaska MSC dorées panées <i>tarte chèvre basilic</i></p> <p>trio de légumes BIO et pdt BIO</p> <p>crème anglaise</p> <p>œufs à la neige</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
biscuits fourrés parfum fraise x2 fromage frais sucré jus de fruits exotiques	pain de mie fromage à tartiner pêche au sirop	baguette barre chocolat lait fruit frais	riz soufflé lait nature purée de pomme HVE	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
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	<p><u>salade de pommes de terre BIO</u></p> <p>boulettes de blé panées façon thaï</p> <p>haricots verts BIO (echalotes)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>carottes râpées</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et ketchup <i>galette de soja sauce tomate</i></p> <p>beignets de brocolis</p> <p>mousse au chocolat au lait</p>	<p><i>Repas Cameroun</i></p> <p>émincés de poulet LR sauce saveur vanille coco <i>rougail végétal</i></p> <p>riz façon pilaf aux haricots rouges</p> <p>fromage frais sucré</p> <p><i>banane</i></p>	<p>moules à la crème <i>omelette</i></p> <p><u>pommes campagnardes</u></p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>
	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	<p>pain chocolat</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>jus de pommes</p>	<p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>spécialité pomme abricot</p>	<p>biscuits madelons</p> <p>lait nature</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 27 au 31 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon				crêpe emmental
sauté de bœuf VBF sauce paprika <i>boulettes de soja sauce paprika</i>	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce provençale <i>omelette sauce tomate</i>	paupiette au veau sauce forestière <i>tarte chèvre basilic</i>	garniture carbonara aux lardons* <i>garniture provençale végété</i>	parmentier végété aux lentilles
carottes BIO persillées et pdt BIO	blé doré et ratatouille	petits pois CEE2	fusilli BIO	fromage frais arôme
lingot marbré local cicruit court	gouda BIO	yaourt nature + confiture fraise	saint nectaire AOP	
	fruit frais de saison	fruit frais de saison	<u>compote de pommes</u> BIO	fruit frais BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
céréales lait nature fruit frais	baguette barres chocolat noir x2 fromage frais arôme	moelleux amandes liégeois saveur vanille jus d'orange	baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie fromage à tartiner poire au sirop

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