

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 03 au 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>émincés de poulet BIO sauce curry <i>couscous végété</i></p> <p>semoule BIO</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>salade de pommes de terre sauce mimosa</p> <p>tarte aux légumes BIO</p> <p>haricots verts BIO (ail et persil)</p> <p>yaourt sucré BIO</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>axoa de bœuf VBF haché <i>lentilles sauce axoa végété</i></p> <p>pommes rissolées</p> <p>fromage à tartiner ail et fines herbes</p> <p>ananas frais</p>	<p><i>Repas Sud Ouest</i></p> <p>cassoulet* du terroir (sauté de porc LR*, saucisse*, haricots blancs à la tomate, chapelure) (plat complet) <i>cassoulet végété aux quenelles nature</i></p> <p>fromage tranquette</p> <p>gâteau basque</p>	<p>roulade de volaille pistachée et cornichon <i>terrines de légumes</i></p> <p>colin d'Alaska MSC pané et citron <i>œufs durs florentine</i></p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
barre marbrée lait nature fruit frais	baguette beurre et miel jus de fruits exotiques	pain au lait pâte de fruit produit laitier frais	baguette barre chocolat au lait fruit frais	biscuits palets bretons x2 spécialité pomme passion lait nature

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
rôti de porc* LR jus aux herbes <i>crêpe emmental</i>	steak haché VBF sauce barbecue <i>galette de soja sauce barbecue</i>	nuggets de poulet <i>bouchées de blé panées</i>	Repas Froid melon œufs dur et mayonnaise	beaufilet de hoki MSC doré au beurre <i>falafels</i>
poêlée de légumes et pdt	coquillettes BIO	chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt	taboulé (à la semoule BIO)	purée de courgettes et de pdt
fromage frais sucré	cantal AOP	petit fromage frais arôme	mimolette	yaourt BIO sucré local circuit court
fruit frais BIO	compote de pomme HVE	gaillardise abricot	éclair parfum chocolat	cerises
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
brioche tranches x2 confiture fraise liégeois parfum vanille	baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette fromage à tartiner fruit frais	riz soufflé lait nature fruit frais	baguette barres chocolat noir x2 jus d'orange

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
<p>pastèque</p> <p>émincés de volaille BIO sauce romarin <i>garniture provençale végé</i></p> <p>blé doré à la tomate</p> <p>gélifié saveur vanille</p>	<p>sauté de bœuf VBF sauce brune <i>palets fromagers chèvre</i></p> <p>flageolets CEE2 au thym</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>taboulé</p> <p>croque monsieur* <i>tarte fromage</i></p> <p>laitue iceberg</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p><i>Repas Espagne</i></p> <p>beignets de calamars et citron <i>chili sin carne</i></p> <p>riz BIO façon paëlla</p> <p>suisse arôme BIO</p> <p><i>melon jaune</i></p>	<p>tomate vinaigrette</p> <p>boulettes de soja sauce aigre douce</p> <p>batonnière aux carottes jaunes et pdt</p> <p>edam BIO</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette beurre fruit frais</p>	<p>croissant nougat jus de pommes</p>	<p>biscuit pompon cacao lait nature spécialité pomme framboise</p>	<p>pain de mie gelée groseille crème dessert</p>	<p>baguette barre chocolat au lait 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 24 au 28 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de lentilles</p> <p>palets fromagers emmental</p> <p>brocolis persillés et pdt</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>pâté de volaille (réserve)</p> <p>ravioli au bœuf VBF (réserve)</p> <p><i>ravioli aux légumes</i></p> <p>compote de pomme HVE (réserve)</p>	<p><u>émincés de volaille LR</u> <u>sauce orientale</u></p> <p><i>galette de soja sauce orientale</i></p> <p>beignets de chou-fleur</p> <p>fromage ovale</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>repas froid de fin d'année</i></p> <p>jambon* qualité supérieure HVE - VPF (et ketchup)</p> <p>œufs durs et mayonnaise</p> <p>salade froide de <i>coquillettes BIO</i> (<i>coquillettes BIO, concombres,</i> <i>tomates</i>)</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau fondant chocolat</p>	<p>melon</p> <p>pépites de colin d'Alaska MSC aux céréales (et citron)</p> <p><i>bouchées de blé panées</i></p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p>fromage à tartiner BIO</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>brioche tranches x2</p> <p>confiture fraise</p> <p>lait nature et poudre chocolat</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>galette bretonne</p> <p>produit laitier frais</p> <p>jus d'orange</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</p>	<p>céréales</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