

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 29 avril au 03 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	taboulé		betteraves vinaigrette	tomates <b>BIO</b> vinaigrette à l'aneth
émincés de poulet sauce façon béarnaise	crêpe emmental		bœuf bourguignon VBF	beaufilet de hoki <b>MSC</b> doré au beurre et citron
mezze penne et courgettes	<b>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</b>	FERIE	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
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
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
carottes râpées BIO	pâté de campagne* (et cornichon)			
rôti de porc* LR sauce basquaise	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce oseille			
semoule et ratatouille	purée de courgettes et de pdt	FERIE	FERIE	
yaourt sucré BIO local cicruit court	saint nectaire AOP			
fruit frais BIO	fraises (et sucre)			
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
brioche tranches x2 confiture lait nature et poudre choco	baguette pâte à tartiner gélifié saveur vanille			baguette barre chocolat noir x2 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 13 au 17 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (à la semoule BIO)	tomates vinaigrette	salade verte	pizza emmental	céleri rémoulade
sauté de porc* LR sauce brune	lasagnes au bœuf VBF	pilons de poulet rôti	riz BIO végété (riz BIO, tomate, olives, mimolette)	pépites de colin d'Alaska MSC dorées panées
chou-fleur CEE2 persillé et pdt		petits pois CEE2	yaourt BIO parfum vanille	poêlée de légumes et pdt
cantal AOP	suisse aux fruits BIO	camembert		crème anglaise
fruit frais BIO	fruit frais de saison	quatre quart pur beurre (individuel)	fraises (et sucre)	œufs à la neige
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
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	salade de pdt ciboulette  boulettes de blé panées façon thaï  <b>haricots verts BIO</b> <b>(echalotes)</b>  velouté aux fruits mixés  <b>fruit frais BIO</b>	carottes râpées  rôti de bœuf VBF froid et ketchup  beignets de brocolis  montcendre  mousse au chocolat au lait	<i>Repas Cameroun</i>  tomates vinaigrette aux oignons  <i>émincés de poulet LR</i> sauce saveur vanille coco  riz façon pilaf aux haricots rouges  fromage frais sucré  banane	laitue iceberg  moules à la crème  frites  <b>fromage à tartiner BIO</b>  compote pommes HVE
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	pain chocolat petit fromage frais sucré jus de pommes	baguette beurre et miel fruit frais	baguette fromage tranchette spécialité pomme abricot	biscuits madelons 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