

# 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* <small>garniture carbonara aux lardons de volaille</small>	parmentier végé 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	fruit frais BIO
lingot marbré local cicruit court	fruit frais de saison		compote pomme coing	
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>		<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
céréales lait nature fruit frais	baguette barres chocolat noir x2 fromage frais arôme		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

# 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><b>semoule BIO</b></p> <p>coulommiers</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>salade de pommes de terre sauce mimosa</p> <p>tarte au fromage</p> <p><b>haricots verts BIO (ail et persil)</b></p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</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><b>petit suisse aux fruits BIO</b></p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>		<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
barre marbrée lait nature fruit frais	baguette beurre et miel jus de fruits exotiques		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 :

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 10 au 14 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes fraîcheur	laitue iceberg		<i>Repas Froid</i>	betteraves vinaigrette
rôti de porc* LR jus aux herbes	steak haché VBF sauce barbecue		melon	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
<i>rôti de poulet jus aux herbes</i>			œufs dur et mayonnaise	purée de courgettes et de pdt
poêlée de légumes et pdt	<b>coquillettes BIO</b>		taboulé (à la semoule BIO)	<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>
fromage frais sucré	cantal AOP		mimolette	
<b>fruit frais BIO</b>	compote de pomme HVE		<b>éclair parfum chocolat</b>	cerises
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>		<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
brioche tranches x2 confiture fraise liégeois parfum vanille	baguette pâte 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
pastèque	carottes rapées		<i>Repas Espagne</i> <i>chorizo* doux</i> <i>tortilla</i>	tomate vinaigrette
<b>émincés de volaille BIO</b> sauce romarin	sauté de bœuf VBF sauce brune		<b>beignets de calamars</b> <b>et citron</b>	boulettes de soja sauce aigre douce
blé doré à la tomate	flageolets CEE2 au thym		<b>riz BIO</b> façon paëlla	batonnière aux carottes jaunes et pdt
<b>fromage à tartiner BIO</b>	velouté aux fruits mixés		<i>petit fromage frais arôme</i>	<b>edam BIO</b>
gélifié saveur vanille	<b>fruit frais BIO</b>		<i>melon jaune</i>	cocktail de fruits au sirop
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>		<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette beurre fruit frais	croissant nougat jus de pommes		pain de mie gelée groseille crème dessert	baguette barre chocolat au lait 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