

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 au 31 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	salade de maïs (et tomates)		<b>concombres BIO vinaigrette</b>	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>	parmentier végé aux lentilles
<b>carottes BIO persillées et pdt BIO</b>	blé doré et ratatouille		<b>fusilli BIO</b>	fromage frais arôme
petit fromage frais sucré	<b>gouda BIO</b>		saint nectaire AOP	
lingot marbré local cicruit court	fruit frais de saison		compote pomme coing	<b>fruit frais BIO</b>

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

<b>Légendes :</b>				
VPF = Viande Porc Française	* = Plat contenant du porc	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	LR = Label Rouge	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande		<b>produit issu agriculture biologique</b>	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>tarte au fromage</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>semoule BIO</b></p>	<p><b>haricots verts BIO (ail et persil)</b></p>			<p><b>petit suisse aux fruits BIO</b></p>
<p>coulommiers</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>			<p><b>fruit frais BIO</b></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		<b>Repas Froid</b>	<b><u>betteraves BIO</u></b>
rôti de porc* LR jus aux herbes	steak haché VBF sauce barbecue		melon	<b><u>vinaigrette</u></b>
rôti de poulet jus aux herbes			œufs dur et mayonnaise	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
poêlée de légumes et pdt	<b>coquillettes BIO</b>		taboulé (à la semoule BIO)	purée de courgettes et de pdt
fromage frais sucré	cantal AOP		mimolette	<b><u>yaourt sucré</u></b>
<b>fruit frais BIO</b>	compote de pomme HVE		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
<b>émincés de volaille BIO</b> <b>sauce romarin</b>	sauté de bœuf VBF sauce brune		<i>beignets de calamars</i> <i>et citron</i>	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

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

Légendes :				
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable