

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 mai 2023 DECOUVERTE DES TERROIRS DU SUD

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE				
émincés de poulet BIO sauce miel et romarin	axoa de bœuf VBF haché	beignets de calamars (et citron)	garniture cassoulet* (saucisses et saucisson à l'ail) <i>saucisses de volaille</i>	mezze penne napolitaine BIO
blé doré (et blettes à la provençale)	pommes de terre façon sarladaises	riz (et courgettes)	haricots blancs à la tomate	pont l'évêque AOP/AOC à la coupe
	yaourt sucré BIO	fromage blanc nature + miel	bûche au lait de mélange	
crème dessert saveur pralinée	gâteau basque	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE	pêche 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	produit issu AB (écrit en vert)	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mai au 2 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE		carottes râpées HVE		
	roti de porc* LR au jus	pilons de poulet rôtis	hoki MSC pané (et citron)	lentilles BIO à la tomate
	<i>rôti de poulet au jus</i>			
	poêlée 4 légumes BIO (et pdt BIO)	petits pois CEE2	purée de pomme de terre et courgettes	riz BIO
	velouté aux fruits mixés		petit fromage frais sucré	coulommiers
	gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	gélifié saveur vanille	cerises	fruit frais de saison HVE

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 AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 5 au 9 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE		accras de morue	tomates sauce ciboulette	
sauté de bœuf VBF sauce poivrade	haché au cabillaud façon brandade	paupiette au veau sauce forestière	omelette BIO et fromage râpé	lasagnes au bœuf VBF
chou fleur CEE2 et pdt persillées	haricots verts et beurre HVE (échalote)	purée pomme de terre et patate douce	carottes BIO et pdt BIO persillées	
saint nectaire AOP/AOC à la coupe	suisse aux fruits BIO			yaourt arôme
	gâteau moelleux au chocolat	fruit frais de saison HVE	liégeois saveur vanille	fruit frais de saison BIO

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu AB (écrit en vert)	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	œuf dur sauce cocktail	<i>repas Américain</i>		<i>repas fraich'attitude</i>
émincés de volaille BIO sauce au curry		<i>laitue iceberg</i>	rôti de bœuf VBF et ketchup	<i>tarte flan au saumon</i> <i>ciboulette</i>
semoule BIO (et courgettes BIO)	parmentier végétarien	<i>cheeseburger VBF</i>	beignets de brocolis	<i>épinards au gratin (pdt)</i>
chaource AOP/AOC à la coupe	yaourt BIO local et circuit court	<i>frites</i>	saint paulin	<i>petit fromage frais sucré</i>
spécialité pomme abricot		<i>cookie</i>	fruit frais de saison BIO	<i>clafoutis aux cerises</i>
		<i>sirop de grenadine</i>		

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 AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de
niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable