

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 15 au 19 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
boulette de blé panée tortis <b>BIO</b> (et ratatouille) chaurce AOP / AOC à la coupe fruit frais de saison HVE	salade verte <b>BIO</b> hachis parmentier au bœuf VBF dessert lacté <b>BIO</b>		FERIE	concombres vinaigrette sauté de bœuf VBF sauce à la moutarde pommes de terre et salsifis persillés spécialité pomme poire HVE

DES MENUS SONT

disponibles

### 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 22 au 26 mai 2023 DECOUVERTE DES TERROIRS DU SUD

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE				
émincés de poulet <b>BIO</b> sauce miel et romarin	axoa de bœuf VBF haché		garniture cassoulet* (saucisses et saucisson à l'ail) <i>saucisses de volaille</i>	<b>mezze penne napolitaine</b> <b>BIO</b>
blé doré (et blettes à la provençale)	pommes de terre façon sarladaises		haricots blancs à la tomate	pont l'évêque AOP/AOC à la coupe
crème dessert saveur pralinée	<b>yaourt sucré BIO</b> gâteau basque		bûche au lait de mélange 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 :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles nouvelle recette/nouveau produit	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	<b>produit issu AB (écrit en vert)</b>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge		HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mai au 2 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>roti de porc* LR au jus</p> <p><i>rôti de poulet au jus</i></p> <p><b>poêlée 4 légumes BIO</b> (et pdt BIO)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>gaufrettes parfum chocolat (plumétis)</p>		<p>hoki MSC pané (et citron)</p> <p>purée de pomme de terre et courgettes</p> <p><b>suise aux fruits BIO</b></p> <p>cerises</p>	<p><u>cubes de colin d'Alaska et saumon sauce tomate</u></p> <p><b>riz BIO</b></p> <p>coulommiers</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>

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

\* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

LR = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu AB (écrit en vert)

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de

niveau 2

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 5 au 9 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE			tomates sauce ciboulette	
sauté de bœuf VBF sauce poivrade	haché au cabillaud façon brandade		<u>cordon bleu</u>	lasagnes au bœuf VBF
chou fleur CEE2 et pdt persillées	haricots verts et beurre HVE (échalote)		<b>carottes BIO et pdt BIO persillées</b>	<b>yaourt arôme BIO</b>
saint nectaire AOP/AOC à la coupe	<b>suisse aux fruits BIO</b>		liégeois saveur vanille	<b>fruit frais de saison BIO</b>
	gâteau moelleux au chocolat			

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 12 au 16 juin 2023

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque HVE</p> <p>rôti de porc LR * sauce moutarde <i>rôti de poulet scc moutarde</i></p> <p>courgettes au gratin (blé doré)</p> <p><b>crème dessert BIO</b> <b>saveur vanille</b></p>	<p><b>nuggets de poulet BIO</b></p> <p>haricots verts CEE 2 (échalote)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>		<p>palets fromagers emmental</p> <p>petits pois carottes HVE</p> <p>cantal AOP/AOC individuel</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>colin d' Alaska pané MSC</p> <p><b>riz BIO</b> et tomates concassées (mélonnées)</p> <p><b>fromage BIO individuel</b></p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>

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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

AOP = Appellation Origine Protégée  
AOC = Appellation Origine Contrôlée  
HVE = Haute Valeur Environnementale

# = Aide UE à destination des écoles  
nouvelle recette/nouveau produit  
produit issu AB (écrit en vert)

VPF = Viande Porc Française  
\* = Plat contenant du porc  
LR = Label Rouge

VBF = Viande Bovine Française  
RAV = Race à Viande

Légendes :

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 juin au 30 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincé de poulet au cumin	pâté de volaille (réserve)		repas FROID	
<b>coquillettes BIO</b>	ravioli au bœuf VBF (réserve)		<b>melon BIO</b>	falafels BIO (et sauce blanche ciboulette froide)
coulommiers			<b>jambon* qualité supérieure</b> rôti poulet froid	haricots beurre et verts CEE2 (échalote)
fruit frais de saison HVE	compote de pomme HVE (réserve)		<b>taboulé (tomate, concombre...)</b>	<b>yaourt sucré BIO</b>
			<b>mousse chocolat au lait</b>	biscuit
			<b>jus de pomme</b>	

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

#### Légendes :

VBF = Viande

Ravine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

destination des

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

RAV2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

## semaine du 3 au 7 juillet 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
manchons de poulet rôtis	steak haché VBF sauce tomate			melon HVE
<b>trio de légumes BIO</b> (échalote) (et pdt)	frites		<b>omelette BIO</b>	pépites de colin d'Alaska pané MSC et citron
fromage à tartiner	fromage blanc sucré		mimolette	épinard au gratin et pdt
tarte grillé	<b>fruit frais</b>		fruit frais de	madeleine

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