

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 29 avril au 03 mai 2024 Vacances Zone B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	taboulé		betteraves vinaigrette	tomates BIO vinaigrette à l'aneth
émincés de poulet sauce façon béarnaise <i>lentilles à la tomate</i>	crêpe emmental		bœuf bourguignon VBF <i>boulettes de soja sauce tomate</i>	beaufilet de hoki MSC doré au beurre et citron
mezze penne et courgettes	trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	FERIE	gratin façon dauphinois	épinards sauce blanche et pdt
carré de l'est	yaourt arôme		suisse aux fruits BIO	tomme
liégeois parfum vanille	fruit frais BIO		fruit frais de saison	tarte chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre et miel fruit frais	pain au lait jus d'orange		baguette fromage tranchette spécialité pomme ananas	céréales lait nature

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
<p>carottes râpées BIO</p> <p>rôti de porc* LR sauce basquaise <i>garniture provençale végé</i></p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>yaourt sucré BIO local cicruit court</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>pâté de campagne* (et cornichon) <i>terrines de légumes</i></p> <p>beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce oseille</p> <p>purée de courgettes et de pdt</p> <p>saint nectaire AOP</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>FERIE</p>	<p>FERIE</p>	<p>salade de pois chiches</p> <p>cordon bleu de volaille <i>bouchées de blé panées</i></p> <p>haricot beurre CEE2 (echalote)</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>compote de pommes HVE</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>brioche tranches x2</p> <p>lait nature et poudre choco</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>gélifié saveur vanille</p>			<p>baguette</p> <p>barre chocolat noir x2</p> <p>fruit frais</p>

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 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 <i>palets fromager emmental</i>	lasagnes au bœuf VBF	pilons de poulet rôti <i>tortilla (1/2 / enfant)</i>	riz BIO à la napolitaine (riz BIO, tomate, mozzarella)	pépites de colin d'Alaska MSC dorées panées
chou-fleur CEE2 persillé et pdt	<i>ravioli aux légumes</i>	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
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
biscuits fourrés parfum fraise x2 jus de fruits exotiques	pain de mie fromage à tartiner	baguette barre chocolat lait fruit frais	riz soufflé lait nature	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	carottes râpées	<i>Repas Cameroun</i> tomates vinaigrette aux oignons	laitue iceberg
	boulettes de blé panées façon thai	rôti de bœuf VBF froid et ketchup <i>galette de soja sauce tomate</i>	<i>émincés de poulet LR</i> sauce saveur vanille coco <i>rougail végé</i>	moules à la crème
	haricots verts BIO (echalotes)	beignets de brocolis	<i>riz façon pilaf aux haricots rouges</i>	frites
	velouté aux fruits mixés	montcendre	<i>fromage frais sucré</i>	fromage à tartiner BIO
	fruit frais BIO	mousse au chocolat au lait	<i>banane</i>	cocktail de fruits au sirop
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	pain chocolat	baguette beurre et miel fruit frais	baguette fromage tranchette spécialité pomme abricot	biscuits madelons lait nature
	jus de pommes			

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