

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 9 au 12 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	carottes râpées HVE	concombres vinaigrette	tomates vinaigrette	œuf dur mayonnaise
	émincés de poulet BIO sauce façon béarnaise	carbonade de bœuf VBF	tarte au fromage (emmental)	cassoulette comme au mas du MSC quenelles de brochet
	pommes façon sarladaises	poêlée de légumes et riz	épinards sauce blanche (pdt)	semoule BIO
	mimolette	velouté aux fruits mixés	fromage BIO individuel	petit fromage frais arôme
	compote BIO	tarte au flan	melon HVE	fraises (et sucre)
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	marbré	baguette	pain de mie	baguette
	jus de fruit	fromage tranchette	confiture fraise	pâte à tartiner
		fruit frais		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 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 15 au 19 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves HVE vinaigrette boulette de blé panée tortis BIO (et ratatouille) chaource AOP / AOC à la coupe fruit frais de saison HVE	salade verte BIO hachis parmentier au bœuf VBF st paulin dessert lacté BIO	pizza au fromage (emmental) rôti de porc* froid (et mayonnaise) <i>rôti de poulet froid (et mayonnaise)</i> batonnière aux carottes jaunes (riz) yaourt sucré fruit frais de saison HVE	FERIE	concombres vinaigrette sauté de bœuf VBF sauce à la moutarde pommes de terre et salsifis persillés fromage frais à tartiner BIO spécialité pomme poire HVE
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
riz soufflé lait nature	baguette beurre fruit frais	baguette barres chocolat x2 poire au sirop		croissant 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 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	carottes râpées HVE au citron	chorizo* <i>roulade de volaille</i>	demi pamplemousse BIO (et sucre)	tomates aux olives vertes
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
fromage frais ail et fines herbes	yaourt sucré BIO	fromage blanc nature + miel	bûche au lait de mélange	pêche au sirop
crème dessert saveur pralinée	gâteau basque	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre fruit frais	tranches briocheX2 pâte à tartiner	baguette fromage tranchette spécialité pomme fraise	baguette barre chocolat lait jus de fruit	biscuit moelleux amandes 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 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 30 mai au 2 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	pastèque HVE	carottes râpées HVE	concombres vinaigrette BIO	betteraves HVE mimosa
	roti de porc* LR au jus	pilons de poulet rôtis	hoki MSC pané (et citron)	lentilles BIO à la tomate
	rôti de poulet au jus			
	poêlée 4 légumes BIO (et pdt BIO)	petits pois CEE2	purée de pomme de terre et courgettes	riz BIO
	velouté aux fruits mixés	emmental à la coupe	petit fromage frais sucré	coulommiers
	gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	gélifié saveur vanille	cerises	fruit frais de saison HVE
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	baguette fromage à tartiner fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	céréales lait nature	pain au lait barres chocolat x2

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	taboulé semoule BIO	accras de morue	tomates sauce ciboulette	laitue iceberg
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	pointe de brie	fromage frais à tartiner	yaourt arôme
compote de pomme (HVE)	gâteau moelleux au chocolat	fruit frais de saison HVE	liégeois saveur vanille	fruit frais de saison BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain chocolat	baguette	biscuit (30g)	baguette	baguette
fruit frais	confiture abricot spécialité pomme poire	jus de fruit	beurre et choco poudre fruit frais	fromage tranchette ananas 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 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
melon HVE	œuf dur sauce cocktail	repas Américain laitue iceberg cheeseburger VBF	concombres BIO sauce ciboulette rôti de bœuf VBF et ketchup beignets de brocolis saint paulin	repas fraich'attitude tomates cerises "à croquer" tarte flan au saumon ciboulette épinards au gratin (pdt)
émincés de volaille BIO sauce au curry	parmentier végétarien	frites		
semoule BIO (et courgettes BIO)	yaourt BIO local et circuit court	fromage frais à tartiner		
chaource AOP/AOC à la coupe		cookie sirop de grenadine	fruit frais de saison BIO	petit fromage frais sucré clafoutis aux cerises
spécialité pomme abricot	fruit frais de saison HVE			
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
céréales chocolat lait nature	baguette confiture fraise crème dessert saveur pistache	baguette beurre fruit frais	marbré compote pomme HVE	pain de mie pâte à tartiner

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
pastèque HVE	salade verte	<i>repas FROID</i> <i>rillettes au thon</i>	betteraves HVE vinaigrette à la framboise	concombres vinaigrette BIO
rôti de porc LR * sauce moutarde <i>rôti de poulet sce moutarde</i>	nuggets de poulet BIO	rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)	palets fromagers emmental	colin d'Alaska pané MSC
courgettes au gratin (blé doré)	haricots verts CEE 2 (échalote)	salade de tomates et pépinettes	petits pois carottes HVE	riz BIO et tomates concassées (mélanaés)
bûche au lait de mélange	fromage frais sucré	petit fromage frais sucré	cantal AOP/AOC individuel	fromage BIO individuel
crème dessert BIO saveur vanille	fruit frais de saison HVE	tarte aux pommes	fruit frais de saison HVE	cocktail de fruits au sirop
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
biscuits fourrésX2 fraise fruit frais	baguette fromage à tartiner compote pomme HVE	pain de mie pâte à tartiner	tranches brioche x2 barres chocolat x2	baguette beurre 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 AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des élevateurs de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 juin au 30 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées HVE	pâté de volaille (réserve)	laitue iceberg	repas FROID de fin d'année	concombres vinaigrette BIO
émincé de poulet au cumin	ravioli au bœuf VBF (réserve)	sauté de bœuf VBF sauce aux olives vertes	melon BIO	falafels BIO (et sauce blanche ciboulette froide)
coquillettes BIO		purée céleri et pomme de terre	jambon* qualité supérieure rôti poulet froid	haricots beurre et verts CEE2 (échalote)
coulommiers	emmental à la coupe	fromage blanc arôme	taboulé (tomate, concombre...)	yaourt sucré BIO
fruit frais de saison HVE	compote de pomme HVE (réserve)	fruit frais de saison HVE	camembert	biscuit
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barre choco lait jus d'orange	croissant fruit frais	biscuit (30g) lait + choco poudre	céréales au miel lait nature	baguette confiture fraise compote

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
élevations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 7 juillet 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes	betteraves vinaigrette HVE	pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	tomates vinaigrette	melon HVE
manchons de poulet rôtis	steak haché VBF sauce tomate	rôti de poulet froid et ketchup	omelette BIO	colin d'Alaska pané MSC
trio de légumes BIO (échalote) (et pdt)	frites	coquillettes et courgettes	semoule BIO (et ratatouille)	épinard au gratin et pdt
fromage à tartiner	fromage blanc sucré	petit fromage frais sucré	mimolette	yaourt BIO parfum vanille
tarte grillé aux abricots	fruit frais BIO	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE	madeleine
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie fromage tranchette	pain au lait barres chocolat x2	biscuit spécialité pomme ananas	baguette gelée groseille 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 AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des
élevations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable