

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mai au 2 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	pastèque HVE		concombres vinaigrette BIO	betteraves HVE mimosa
	roti de porc* LR au jus <i>rôti de poulet au jus</i>		hoki MSC pané (et citron)	lentilles BIO à la tomate
	poêlée 4 légumes BIO (et pdt BIO)		purée de pomme de terre et courgettes	riz BIO
	velouté aux fruits mixés		petit fromage frais sucré	coulommiers
	gaufrettes parfum chocolat (plumétis)		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	taboulé semoule BIO		tomates sauce ciboulette	laitue iceberg
sauté de bœuf VBF sauce poivrade	haché au cabillaud façon brandade		omelette BIO et fromage râpé	lasagnes au bœuf VBF
chou fleur CEE2 et pdt persillées	haricots verts et beurre HVE (échalote)		carottes BIO et pdt BIO persillées	yaourt arôme
saint nectaire AOP/AOC à la coupe	suisse aux fruits BIO		fromage frais à tartiner	fruit frais de saison BIO
compote de pomme (HVE)	gâteau moelleux au chocolat		liégeois saveur vanille	

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		concombres BIO sauce ciboulette	<i>repas fraich'attitude</i>
émincés de volaille BIO sauce au curry			rôti de bœuf VBF et ketchup	<i>tomates cerises "à croquer"</i>
semoule BIO (et courgettes BIO)	parmentier végétarien		beignets de brocolis	<i>tarte flan au saumon ciboulette</i>
chaource AOP/AOC à la coupe	yaourt BIO local et circuit court		saint paulin	<i>épinards au gratin (pdt)</i>
spécialité pomme abricot	fruit frais de saison HVE		fruit frais de saison BIO	<i>petit fromage frais sucré</i>
				<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
pastèque HVE	salade verte		betteraves HVE vinaigrette à la framboise	concombres vinaigrette BIO
rôti de porc LR * sauce moutarde <i>rôti de poulet scc moutarde</i>	nuggets de poulet BIO		palets fromagers emmental	colin d'Alaska pané MSC
courgettes au gratin (blé doré)	haricots verts CEE 2 (échalote)		petits pois carottes HVE	riz BIO et tomates concassées (mêlangés)
bûche au lait de mélange	fromage frais sucré		cantal AOP/AOC individuel	fromage BIO individuel
crème dessert BIO saveur vanille	fruit frais de saison HVE		fruit frais de saison HVE	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
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 26 juin au 30 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées HVE	pâté de volaille (réserve)		repas FROID de fin d'année	concombres vinaigrette BIO
émincé de poulet au cumin	ravioli au bœuf VBF (réserve)		melon BIO	falafels BIO (et sauce blanche ciboulette froide)
coquillettes BIO	emmental à la coupe		jambon* qualité supérieure rôti poulet froid	haricots beurre et verts CEE2 (échalote)
coulommiers	compote de pomme HVE (réserve)		taboulé (tomate, concombre...)	yaourt sucré BIO
fruit frais de saison HVE			camembert	biscuit
			mousse chocolat au lait	
			jus de pomme	

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