

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 02 au 06 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	tomates BIO vinaigrette à la menthe		REPAS MEDIEVAL <i>pâté forestier* et cornichon</i> <i>pâté volaille et cornichon</i>	concombres vinaigrette
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	haché au cabillaud		pilon de poulet rôti	garniture mexicaine (haricots rouges, carottes, épices chili)
haricots verts CE2 (échalote et persil) et pdt	petits pois CE2		purée de panais et pdt	riz BIO
edam BIO #	yaourt BIO parfum vanille		fromage blanc nature + miel	suisse aux fruits BIO
gélifié parfum vanille nappé caramel	fruit frais		grillé aux pommes	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 = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 09 au 13 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p><u>achard de légumes</u> (carottes, chou blanc)</p> <p>émincés de poulet issu de LR sauce tandoori</p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>fruit frais</p>		<p>REPAS FROID</p> <p>tomates vinaigrette</p> <p>œuf dur mayonnaise</p> <p>salade froide de coquillettes (coquillettes,</p> <p>chaource AOP</p> <p>cerises</p>	<p>betteraves vinaigrette moutarde ancienne</p> <p>colin d'Alaska pané et citron</p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>

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 = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 16 au 20 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>nuggets de poulet BIO</p> <p>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur) et pdt BIO</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>carottes râpées BIO</p> <p>saucisses rondelles fumées* sauce rougail <i>saucisse volaille sauce rougail</i></p> <p>riz et haricots rouges tomatés (séparés)</p> <p>fromage ovale</p> <p>fruit frais</p>		<p>REPAS PRODUCTION LOCALE <i>betteraves locales vinaigrette</i></p> <p>gratin de pâtes locales (courgettes, et emmental râpé)</p> <p>yaourt BIO sucré local circuit court</p> <p>cake aux pommes saveur cannelle local circuit court</p>	<p>lentilles aux lardons de volaille</p> <p>paupiette au veau sauce poivre</p> <p>brunoise de légumes (ail et persil) et pdt</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p>

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 = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitants de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 23 au 27 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates, cornichon)	pâté de volaille		tomates vinaigrette	coleslaw (carottes BIO et chou blanc BIO)
ailes de poulet issu de LR	ravioli au bœuf VBF		tarte au fromage (emmental)	cubes de colin d'Alaska sauce espagnole
haricots verts CE2 (échalotes)			brocolis persillés et pdt	riz et ratatouille
fromage frais sucré	camembert		suisse aux fruits BIO	cantal AOP
fruit frais	compote pomme HVE		fruit frais	fruit frais BIO #

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 = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitants de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 juin au 04 juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	<i>repas de fin d'année</i>		concombres BIO vinaigrette	salade de maïs (et tomates)
sauté de bœuf VBF sauce aux olives	<i>tomates vinaigrette aux oignons</i>		hoki doré au beurre	tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic
semoule BIO et courgettes BIO	<i>émincés de volaille façon kebab</i>		petits pois CE2	yaourt arôme
fromage à tartiner BIO #	<i>pommes campagnardes et ketchup</i>		petit fromage frais sucré	fruit frais BIO #
crème dessert BIO	<i>bûche au lait de mélange</i>		gâteau au chocolat	
	<i>fruit frais</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 = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre