

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>taboulé (à la semoule BIO)</p> <p>boulettes d'agneau jus au thym</p> <p>carottes CEE2 (ail et persil)</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>madeleine marbrée (biscuit local et circuit court)</p> <p>lapin en chocolat</p>		<p>salade de lentilles</p> <p>émincés de poulet LR sauce caramel</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>petit suisse au fruits BIO</p> <p>ananas frais</p>	<p>carottes râpées</p> <p>galette de soja sauce milanaise</p> <p>coquillettes BIO</p> <p>edam BIO</p> <p>liégeois parfum chocolat</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 = 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 22 au 26 avril 2024 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	salade verte vinaigrette estragon		Repas Ecosse	salade de pépinières fraîcheur
ailles de poulet LR	tarte emmental		<u>coleslaw BIO</u>	colin d' Alaska MSC pané et citron
semoule BIO et ratatouille	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)		shepherd's pie (oignons, petits pois, céleri et purée de pdt) au bœuf VBF	trio de légumes BIO et pdt
velouté aux fruits mixés	<u>fromage BIO</u>		<u>fromage BIO</u>	fromage à tartiner BIO
fruit frais BIO	purée de pommes BIO		carrot cake	fruit frais de saison

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 29 avril au 03 mai 2024 Vacances Zone B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	<u>taboulé BIO</u>		betteraves vinaigrette	tomates BIO vinaigrette à l'aneth
émincés de poulet sauce façon béarnaise	crêpe emmental		bœuf bourguignon VBF	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
<u>gouda BIO</u>	yaourt arôme		suisse aux fruits BIO	tomme
liégeois parfum vanille	fruit frais BIO		fruit frais de saison	tarte chocolat

--	--	--	--	--

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	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOP = Appellation Origine Protégée
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	AOC = Appellation Origine Contrôlée
			Equivalent EGALIM
			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>rôti de poulet sauce basquaise</i></p> <p>semoule BIO et ratatouille</p> <p>yaourt sucré BIO local cicruit court</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>pâté de campagne* (et cornichon) <i>pâté de volaille (et cornichon)</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>	

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 13 au 17 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé (à la semoule BIO)</p> <p>sauté de porc* LR sauce brune</p> <p><i>émiettés de volaille sauce brune</i></p> <p>chou-fleur CEE2 persillé et pdt</p> <p>cantal AOP</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p>suise aux fruits BIO</p> <p>fruit frais de saison</p>		<p>pizza emmental</p> <p>riz BIO végété (riz BIO, tomate, olive, mimollette)</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>pépites de colin d'Alaska MSC dorées panées</p> <p>trio de légumes BIO et pdt BIO</p> <p>crème anglaise</p> <p>œufs à la neige</p>

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	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOP = Appellation Origine Protégée
LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	AOC = Appellation Origine Contrôlée
RAV = Race à Viande		Equivalent EGALIM
		pdt = pomme de terre
		MSC = pêche durable



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p><u>salade de pommes de terre BIO</u></p> <p>boulettes de blé panées façon thai</p> <p>haricots verts BIO (echalotes)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais BIO</p>		<p>Repas Cameroun</p> <p>tomates vinaigrette aux oignons</p> <p>émincés de poulet LR sauce saveur vanille coco</p> <p>riz façon pilaf aux haricots rouges</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>banane</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>moules à la crème</p> <p>frites</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>cocktail de fruits au sinop</p>
FERIE				

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 27 au 31 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	salade de maïs (et tomates)		concombres BIO vinaigrette	crêpe emmental
sauté de bœuf VBF sauce paprika	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce provençale		garniture carbonara aux lardons* <i>garniture carbonara aux lardons de volaille</i>	parmentier végété aux lentilles
carottes BIO persillées et pdt BIO	blé doré et ratatouille		fusilli BIO	
suisse BIO	gouda BIO		saint nectaire AOP	fromage frais arôme
lingot marbré local cicruit court	fruit frais de saison		compote de pommes BIO	fruit frais BIO

--	--	--	--	--

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

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française	RVF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>émincés de poulet BIO</p> <p>sauce curry</p> <p>semoule BIO</p> <p>coulommiers</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>salade de pommes de terre sauce mimosa</p> <p>tarte aux légumes BIO</p> <p>haricots verts BIO (ail et persil)</p> <p>yaourt sucré BIO</p> <p>fruit frais de saison</p>		<p>Repas Sud Ouest tomates vinaigrette aux olives vertes</p> <p>cassoulet* du terroir (sauté de porc LR*, saucisse*, haricots blancs à la tomate, chapelure) (plat complet)</p> <p>cassoulet du terroir à la volaille</p> <p>fromage tranquette</p> <p>gâteau basque</p>	<p>roulade de volaille pistachée et cornichon</p> <p>colin d'Alaska MSC pané et citron</p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</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 = 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 10 au 14 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes fraîcheur	laitue iceberg		Repas Froid melon	<u>betteraves BIO</u> <u>vinaigrette</u>
rôti de porc* LR jus aux herbes <small>rôti de poulet jus aux herbes</small>	steak haché VBF sauce barbecue		œufs dur et mayonnaise	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
poêlée de légumes et pdt	coquillettes BIO		taboulé (à la semoule BIO)	purée de courgettes et de pdt
fromage frais sucré	cantal AOP		mimolette	yaourt BIO sucré local circuit court
fruit frais BIO	compote de pomme HVE		éclair parfum chocolat	cerises

--	--	--	--	--

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

Légendes :

VPF = Viande Porc Française

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

= Aide UE à destination des écoles

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

AOP = Appellation Origine Protégée

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

CEEE = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque	<u>carotte rapées BIO</u>		Repas Espagne chorizo* doux tortilla	tomate vinaigrette
émincés de volaille BIO sauce romarin	sauté de bœuf VBF sauce brune		beignets de calamars et citron	boulettes de soja sauce aigre douce
blé doré à la tomate	flageolets CEE2 au thym		riz BIO façon paëlla	batonnière aux carottes jaunes et pdt
fromage à tartiner BIO	velouté aux fruits mixés		<u>suisse arôme BIO</u>	edam BIO
gélifié saveur vanille	fruit frais BIO		melon jaune	cocktail de fruits au sirop

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

Légendes :

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
RAV = Race à Viande

= 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 24 au 28 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	pâté de volaille (réserve)		repas froid de fin d'année	melon
palets fromagers emmental	ravioli au bœuf VBF (réserve)		carottes râpées BIO au citron	pépites de colin d'Alaska MSC aux céréales (et citron)
brocolis persillés et pdt			jambon* qualité supérieure HVE - VPF (et ketchup)	épinards sauce blanche et pdt
fromage frais arôme	camembert		rôti de poulet froid (et ketchup)	fromage à tartiner BIO
fruit frais BIO	compote de pomme HVE (réserve)		salade froide de coquillettes BIO (coquillettes BIO , concombres, tomates)	dessert lacté BIO
			crème anglaise	
			gâteau fondant 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 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 01 au 05 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt vinaigrette moutarde à l'ancienne	tomates vinaigrette au basilic		pastèque	betteraves
ailles de poulet LR	beaufilet de hoki MSC doré au beurre		sauté de bœuf VBF sauce provençale	tortelloni tomates mozzarella BIO jus à l'estragon
haricots verts BIO (échalotes)	petits pois carottes		pommes de terre façon sarladaise	yaourt BIO parfum vanille
<u>suisse BIO</u>	chaource AOP		montcendre	fruit frais de saison
fruit frais BIO	cocktail de fruits au sirop		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 agriculture biologique

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

CEEZ = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable