

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 29 avril au 03 mai 2024 Vacances Zone B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
émincés de poulet sauce façon béarnaise	<u>taboulé BIO</u>		bœuf bourguignon VBF	tomates <b>BIO</b> vinaigrette à l'aneth
mezze penne et courgettes	crêpe emmental		gratin façon dauphinois	beaufilet de hoki <b>MSC</b> doré au beurre et citron
<u>gouda BIO</u>	trio de légumes <b>BIO</b> (carottes, brocolis, chou-fleur)	FERIE	<u>suisse aux fruits BIO</u>	épinards sauce blanche et pdt
liégeois parfum vanille	yaourt arôme		fruit frais de saison	tarte chocolat
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette beurre et miel fruit frais	pain au lait barre chocolat au lait jus d'orange		baguette fromage tranchette spécialité pomme ananas	céréales lait nature 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 06 au 10 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées BIO				salade de pois chiches
rôti de porc* LR sauce basquaise	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce oseille			cordon bleu de volaille
<u>semoule BIO</u> et ratatouille	purée de courgettes et de pdt	FERIE	FERIE	haricot beurre CEE2 (echalote)
yaourt sucré BIO local circuit court	saint nectaire AOP			fromage à tartiner
	fraises (et sucre)			compote de pommes HVE
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
brioche tranches x2 confiture lait nature et poudre choco	baguette pâte à tartiner gélifié saveur vanille			baguette barre chocolat noir x2 fruit frais

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

\* = 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
	tomates vinaigrette		pizza emmental	
sauté de porc* LR sauce brune	lasagnes au bœuf VBF	pilons de poulet rôti	<b>riz BIO végé (riz BIO, tomate, olive, mimolette)</b>	pépites de colin d'Alaska MSC dorées panées
chou-fleur CEE2 persillé et pdt		petits pois CEE2	<b>yaourt BIO parfum vanille</b>	<b><u>trio de légumes BIO et pdt BIO</u></b>
cantal AOP	<b>suisse aux fruits BIO</b>	camembert		crème anglaise
<b>fruit frais BIO</b>		quatre quart pur beurre (individuel)	fraises (et sucre)	œufs à la neige
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
biscuits fourrés parfum fraise x2 fromage frais sucré jus de fruits exotiques	pain de mie fromage à tartiner pêche au sirop	baguette barre chocolat lait fruit frais	riz soufflé lait nature purée de pomme HVE	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	<p><u>salade de pommes de terre BIO</u></p> <p>boulettes de blé panées façon thaï</p> <p>haricots verts BIO (echalotes)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>carottes râpées</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et ketchup</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>mousse au chocolat au lait</p>	<p>Repas Cameroun</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>moules à la crème</p> <p>frites</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>
	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	<p>pain chocolat</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>jus de pommes</p>	<p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>spécialité pomme abricot</p>	<p>biscuits madelons</p> <p>lait nature</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 = 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