

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 29 avril au 03 mai 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|----------|------------------------------|---|
| radis (et beurre) | taboulé | | betteraves vinaigrette | tomates BIO vinaigrette et l'aneth |
| hincé de poulet sauce façon bärnaise | 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 | pinards sauce blanche et pdt |
| carré de l'est | yaourt arôme | | suisse aux fruits BIO | tomme |
| ligeois 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

| Legendes : | | | | |
|-------------------------------|-----------------------------|--|-------------------------------------|---|
| VBF = Viande Bovine Française | VPF = Viande Porc Française | # = Aide UE à destination des Boles | 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 06 au 10 mai 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|--------------|--------------|---|
| <p>carottes râpées BIO</p> <p>rôti de porc* VPF sauce basquaise <i>rôti de poulet sauce basquaise</i></p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>yaourt sucré BIO local circuit court</p> <p>fruit frais BIO</p> | <p>potée de campagne* (et cornichon) potée de volaille (et cornichon)</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> | <p>salade de pois chiches</p> <p>cordon bleu de volaille</p> <p>haricot beurre CEE2 (echalote)</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>compote de pommes HVE</p> |

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

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 13 au 17 mai 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|------------------------------|--------------------------------------|---|--|
| taboul (la semoule BIO) | tomates vinaigrette | salade verte | pizza emmental | cleri râblade |
| saut de porc* LR sauce brune <small>hinc de volaille sauce brune</small> | lasagnes au bœuf VBF | pilons de poulet r | riz BIO la napolitaine (riz BIO, tomate, mozzarella) | pêtes de colin d'Alaska MSC dorés panés |
| chou-fleur CEE2 persill et pdt | | petits pois CEE2 | yaourt BIO parfum vanille | po de légumes et pdt |
| cantal AOP | suisse aux fruits BIO | camembert | | crème anglaise |
| fruit frais BIO | fruit frais de saison | quatre quart pur beurre (individuel) | fraises (et sucre) | œufs à la neige |

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

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 20 au 24 mai 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------|---|--------------------------------------|--|-------------------------------|
| FERIE | salade de pdt ciboulette | carottes râpées | <i>Repas Cameroun</i> tomates vinaigrette aux oignons | laitue iceberg |
| | boulettes de blé panées façon thaï | rôti de bœuf VBF froid et ketchup | <i>hincé de poulet sauce saveur vanille coco</i> | moules à la crème |
| | haricots verts BIO (échalotes) | beignets de brocolis | <i>riz façon pilaf aux haricots rouges</i> | frites |
| | velouté aux fruits mixés | montcendre | <i>fromage frais sucré</i> | fromage à tartiner BIO |
| | fruit frais BIO | mousse au chocolat au lait | <i>banane</i> | 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 | # = Aide UE à destination des Boles | AOP = Appellation Origine Protégée | CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2 |
| VBF = Viande Bovine Française | * = Plat contenant du porc | nouvelle recette/nouveau produit | AOC = Appellation Origine Contrôlée | pdt = pomme de terre |
| RAV = Race à Viande | LR = Label Rouge | produit issu agriculture biologique | Equivalent EGALIM | MSC = pêche durable |