

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 27 au 31 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	salade de maïs (et tomates)	salade de riz	concombres BIO vinaigrette	crêpe emmental
sauté de bœuf VBF sauce paprika	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce provençale	paupiette au veau sauce forestière	garniture carbonara aux lardons* <small>garniture carbonara aux lardons de volaille</small>	parmentier végétal lentilles
carottes BIO persillées et pdt BIO	blondinet ratatouille	petits pois CEE2	fusilli BIO	fromage frais arthés
petit fromage frais sucré	gouda BIO	yaourt nature + confiture fraise	saint nectaire AOP	fruit frais BIO
lingot marbré local cicruit court	fruit frais de saison	fruit frais de saison	compote pomme coing	
gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :
câbles lait nature fruit frais	baguette barres chocolat noir x2 fromage frais arthés sirop de grenadine	moelleux amandes liègeois saveur vanille jus d'orange	baguette pâte à tartiner fruit frais lait nature	pain de mie fromage à tartiner poire 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 03 au 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>filet de poulet 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 au fromage</p> <p>haricots verts BIO (ail et persil)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>carottes râpées au citron</p> <p>axoa de bœuf VBF haché</p> <p>pommes rissolées</p> <p>fromage à tartiner ail et fines herbes</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>Repas Sud Ouest</i></p> <p><i>tomates vinaigrette aux olives vertes</i></p> <p><i>cassoulet* du terroir (sauté de porc LR*, saucisse*, haricots blancs à la tomate, chapelure) (plat complet)</i></p> <p><i>cassoulet du terroir à la volaille</i></p> <p><i>fromage tranchette</i></p> <p><i>gâteau basque</i></p>	<p>roulade de volaille pistachée et cornichon</p> <p>colin d'Alaska MSC pané et citron</p> <p>pinards au gratin et pdt</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais BIO</p>
gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :
barre marbrée lait nature fruit frais	baguette beurre et miel jus de fruits exotiques gâteau parfum vanille nappé caramel	pain au lait pâte de fruit produit laitier frais	baguette barre chocolat au lait fruit frais sirop de menthe	biscuits palets bretons x2 spécialité pomme passion lait nature

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 10 au 14 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de p̄inettes fraîcheur	laitue iceberg	radis et beurre	Repas Froid	betteraves vinaigrette
r̄ti de porc* LR jus aux herbes	steak hach̄ VBF sauce barbecue	nuggets de poulet	melon	beaufilet de hoki MSC dor̄ au beurre
r̄ti de poulet jus aux herbes	coquillettes BIO	chou-fleur CEE2 sauce blanche et p̄t	œufs dur et mayonnaise	pur̄ de courgettes et de p̄t
pō de légumes et p̄t	cantal AOP	petit fromage frais ar̄ne	taboul̄ (̄ la semoule BIO)	yaourt BIO sucr̄ local circuit court
fromage frais sucr̄	compote de pomme HVE	gaillardise abricot	mimolette	cerises
fruit frais BIO			blair parfum chocolat	
ḡtters :	ḡtters :	ḡtters :	ḡtters :	ḡtters :
brioche tranches x2 confiture fraise līgeois parfum vanille	baguette p̄te ̄ tartiner fruit frais produit laitier frais	baguette fromage ̄ tartiner fruit frais jus de fruit	riz souffl̄ lait nature fruit frais	baguette barres chocolat noir x2 jus d'orange petit fromage frais arome

Ces menus sont susceptibles d'être modifīs en raison des al̄s climatiques et/ou d'approvisionnements

L̄gendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race ̄ Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE ̄ destination des Boles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Prot̄ḡe

AOC = Appellation Origine Contr̄l̄e

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

p̄t = pomme de terre

MSC = p̄che durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 17 au 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>mince de volaille BIO sauce romarin</p> <p>blondin la tomate</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>gifi saveur vanille</p>	<p>carottes rapées</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce brune</p> <p>flageolets CEE2 au thym</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>taboulé</p> <p>croque monsieur* tarte fromage</p> <p>laitue iceberg</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>Repas Espagne</i> <i>chorizo* doux</i> <i>tortilla</i></p> <p><i>beignets de calamars</i> <i>et citron</i></p> <p>riz BIO façon paila</p> <p><i>petit fromage frais arôme</i></p> <p><i>melon jaune</i></p>	<p>tomate vinaigrette</p> <p>boulettes de soja sauce aigre douce</p> <p>batonnière aux carottes jaunes et pdt</p> <p>edam BIO</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>
gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :
<p>baguette beurre fruit frais lait nature et poudre chocolat</p>	<p>croissant nougat jus de pommes</p>	<p>biscuit pompon cacao lait nature spécialité pomme framboise</p>	<p>pain de mie gelée groseille crème dessert</p>	<p>baguette barre chocolat au lait fruit frais produit laitier frais</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 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