

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 22 au 26 mai 2023 DECOUVERTE DES TERROIRS DU SUD

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				<b>REPAS VEGETARIEN</b>
melon HVE	carottes râpées HVE au citron	œuf dur et mayonnaise	concombres vinaigrette	tomates aux olives vertes
émincés de poulet LR sauce miel et romarin	axoa de bœuf VBF RAV haché	beignets de calamars (et citron)	garniture cassoulet* (saucisses et saucisson à l'ail)	ravioli aux légumes
<i>quenelles nature sauce miel et romarin</i>	<i>boulettes de soja sauce axoa végété</i>	<i>rougail végété</i>	<i>tortilla (1/2 / enfant)</i>	
blé doré (et blettes à la provençale)	<b>pommes de terre BIO persillées</b>	riz (et courgettes)	haricots blancs à la tomate	
fromage frais ail et fines herbes	yaourt sucré	fromage blanc nature + miel	bûche au lait de mélange	gouda
crème dessert saveur pralinée	gâteau basque	fruit frais de saison HVE	<b>fruit frais BIO</b>	pêche au sirop
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette beurre fruit frais	tranches briocheX2 pâte à tartiner fruit frais	baguette fromage tranchette spécialité pomme fraise	baguette barre chocolat lait jus de fruit	biscuit moelleux amandes ourson guimauve lait nature

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

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mai au 2 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	pastèque HVE	carottes râpées HVE	concombres vinaigrette	<b>REPAS VEGETARIEN</b>
	rôti de porc* VPF au jus <i>palets fromager à l'emmental</i>	ailles de poulet label <i>bouchées de blé</i>	<b>hoki MSC pané (et citron)</b> <i>galette de soja coulis de tomate</i>	betteraves HVE mimosa
	poêlée de légumes (et pdt)	petits pois CEE2	purée de pomme de terre et courgettes	lentilles à la tomate
	velouté aux fruits mixés	emmental à la coupe	petit fromage frais sucré	<b>riz BIO</b>
	gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	gélifié saveur vanille	cerises	coulommiers
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	baguette fromage à tartiner fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	biscuit lait nature compote pomme HVE	pain au lait barres chocolat x2 jus de fruit

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

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 5 au 9 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	taboulé	tarte aux poireaux	<b>REPAS VEGETARIEN</b>	laitue iceberg
sauté de bœuf VBF RAV sauce poivrade <i>boulettes de blé pané façon thaï</i>	haché au cabillaud façon brandade <i>crêpes fourrées sauce fromage</i>	paupiette au veau sauce forestière <i>quenelle nature sauce forestière végé</i>	tomates sauce ciboulette	lasagnes au bœuf VBF
chou fleur CEE2 et pdt persillées	haricots verts et beurre HVE (échalote)	purée pomme de terre et patate douce	<b>carottes BIO et pdt BIO persillées</b>	<i>ravioli aux légumes au gratin</i>
carré de l'est	petit fromage frais arôme	pointe de brie	fromage frais à tartiner	yaourt sucré
compote de pomme (HVE)	gâteau moelleux au chocolat	fruit frais de saison HVE	liégeois saveur vanille	<b>fruit frais BIO</b>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
pain chocolat lait nature fruit frais	baguette confiture abricot spécialité pomme poire	biscuit (30g) fromage blanc sucré jus de fruit	baguette beurre et choco poudre fruit frais	baguette fromage tranchette ananas au sirop

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

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	<b>REPAS VEGETARIEN</b> œuf dur sauce cocktail	<i>repas Américain</i> laitue iceberg	concombres sauce ciboulette	<i>repas fraich'attitude</i> tomates cerises "à croquer"
émincés de poulet LR sauce au curry <i>couscous végétarien</i>	parmentier végétarien	<b>cheeseburger VBF</b> <i>bouchées de pois</i>	rôti de bœuf VBF RAV et ketchup <i>œufs durs et mayonnaise</i>	<b>tarte flan au saumon</b> <b>ciboulette</b> <i>tarte flan au fromage</i>
<b>semoule BIO (et courgettes BIO)</b>		<b>frites</b>	beignets de brocolis	<b>épinards au gratin (pdt)</b>
mimolette	yaourt arôme	<i>fromage frais à tartiner</i>	saint paulin	<b>petit fromage frais</b> <b>sucré</b>
spécialité pomme abricot	fruit frais de saison HVE	<i>cookie</i> <i>sirop de grenadine</i>	<b>fruit frais BIO</b>	<i>clafoutis aux cerises</i>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
biscuit lait nature fruit frais	baguette confiture fraise crème dessert saveur pistache	baguette beurre fruit frais	marbré produit laitier frais compote pomme HVE	pain de mie 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

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable