

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 au 31 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>{ ^ }</p> <p>• æ c. Å Å % ~ Å Ó Ø</p> <p>• æ & Å æ iã æ</p> <p>æ æ [æ • Å Ó Ø</p> <p>] ^ i • æ i . ^ • Å ç Å å ó Ø Ø</p> <p>iã * [ç æ à i . Å [æ ç Å</p> <p>æ æ ~ æ Å ~ i c</p>	<p>à ^ æ ç Å Å Å Å iã Å</p> <p>å Ç æ \ æ Å Ù Ò</p> <p>• æ & Å i [ç ^ } æ ç</p> <p>à i . Å [i . Å ç æ æ ~ æ i ^</p> <p>* [~ å æ Ó Ø</p> <p>~ æ Å æ Å Å æ [}</p>	<p>] æ] æ æ Å æ Å ^ æ</p> <p>• æ & Å i ^ • ç i ^</p> <p>] ^ ç Å [æ Å Ó Ø ç Å</p> <p>æ æ [æ •</p> <p>^ æ ~ i ç æ i ^ Å Å</p> <p>æ [} æ i ^ Å æ ^</p> <p>~ æ Å æ Å Å æ [}</p>	<p>* æ } æ i ^ Å æ à [} æ æ</p> <p>æ ç Å æ à [} • E</p> <p>* æ } æ i ^ Å æ à [} æ æ</p> <p>æ ç Å æ à [} • Å Å Volaille</p> <p>~ • æ iã Ó Ø</p> <p>• æ ç Å ^ & æ Å Å Ó Ø Ù</p> <p>æ [{] [ç Å [{ { ^ Å æ æ *</p>	<p>æ i ^ Å { { ^ } æ</p> <p>] æ { ^ } ç Å iã . . . Å</p> <p>~ ç Å } ç i ^ •</p> <p>~ æ Å æ Å Ó Ø</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 LR</p> <p>= Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</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 3 au 7 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque filet de poulet sauce curry</p>	<p>salade de pommes de terre sauce mimosa</p> <p>tarte au fromage</p>	<p>axoa de bœuf VBF haché</p> <p>pommes rissolées</p>	<p>quenelles natures et haricots</p> <p>blancs à la tomate (plat complet)</p>	<p>roulade de volaille pistachée et cornichon</p> <p>colin d'Alaska MSC ané et citron</p> <p>épinards au gratin et pdt</p>
<p>semoule BIO (et légumes)</p>	<p>haricots verts BIO (ail et persil)</p>			
<p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>fruit frais de saison</p>	<p>fromage à tartiner ail et fines herbes</p> <p>ananas frais</p>	<p>fromage tranchette</p> <p>gâteau basque</p>	<p>petit suisse aux fruits BIO</p>

* [\ 0! •

		<p>pain au lait compote produit laitier 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 10 au 14 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
rôti de porc* LR jus aux herbes	steak haché VBF sauce barbecue	nuggets de poulet	repas Froid	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
rôti de poulet jus aux herbes	coquillettes BIO et côtes de blettes	chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt	melon	purée de courgettes et de pdt
poêlée de légumes et pdt	cantal AOP	petit fromage frais arôme	œufs dur et mayonnaise	yaourt BIO sucré local
fromage frais sucré	compote de pomme HVE	gaillardise abricot	taboulé (à la semoule BIO)	cerises
fruit frais BIO			éclair parfum chocolat	

goûters :

		baguette fromage à tartiner produit laitier frais jus de fruits		
--	--	--	--	--

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 17 au 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque		taboulé	repas Espagne	
émincés de volaille BIO sauce romarin	sauté de bœuf VBF sauce brune	croque monsieur*	beignets de calamars et citron	boulettes de soja sauce aigre douce
blé doré à la tomate	flageolets CEE2 et carottes jus au thym	tarte fromage	riz BIO façon paëlla	batonnières de légumes et pdt
	velouté aux fruits mixés	laitue iceberg	petit fromage frais arôme	edam BIO
gélifié saveur vanille	fruit frais BIO	fromage frais sucré	melon jaune	glace

goûters :

		biscuit pompon cacao lait nature spécialité pomme framboise		
--	--	---	--	--

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