

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 au 30 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>émincés de poulet sauce façon normande</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>crème dessert BIO</p>	<p>axoa de bœuf VBF haché</p> <p><u>pommes de terre façon sarladaise et carottes persillées</u></p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais</p>	<p>salade de riz niçois</p> <p>sauté de dinde sauce façon béarnaise</p> <p>batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes, haricots beurre)</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>FERIE</p>	<p>galette de soja sauce basilic</p> <p><u>blé doré à la tomate et côtes de blettes</u></p> <p>saint nectaire AOP</p> <p>gaillardise abricot</p>

gouters :

		<p>marbré</p> <p>produit laitier frais</p> <p><u>fruit frais</u></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 = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	tomates BIO vinaigrette à la menthe	<u>tarte chèvre tomate</u>	REPAS MEDIEVAL	
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière	haché au cabillaud	sauté de bœuf VBF sauce stroganoff	pilon de poulet rôti	garniture mexicaine (haricots rouges, carottes, épices chili)
<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>				
haricots verts CE2 (échalote et persil) et pdt	<u>petits pois CE2 et champignons</u>	<u>duo de carottes CE2 et courgettes persillées (et semoule)</u>	purée de panais et pdt	riz BIO
	yaourt BIO parfum vanille		fromage blanc nature + miel	suisse aux fruits BIO
gélifié parfum vanille nappé caramel		fruit frais	grillé aux pommes	fruit frais

gouters :

		<p>pain de mie confiture fraise produit laitier frais <u>compote</u></p>		
--	--	--	--	--

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

Légendes :						CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée			
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	AOC = Appellation Origine Contrôlée			pdt = pomme de terre
			Equivalent EGALIM			

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	émincés de poulet issu de LR sauce tandoori	melon rôti de bœuf VBF et ketchup	<u>omelette sauce tomate basilic</u>	colin d'Alaska pané et citron
	semoule et ratatouille	<u>pommes campagnardes</u>	<u>coquillettes (et julienne de légumes)</u>	épinards au gratin et pdt
	yaourt BIO parfum vanille	gouda	chaource AOP	fromage frais sucré
	fruit frais		cerises	fruit frais

gouters :

		baguette <u>pâte à tartiner</u> produit laitier frais <u>fruit frais</u>		
--	--	---	--	--

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 = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque		<u>palets fromagers</u>	REPAS PRODUCTION LOCALE <i>betteraves locales vinaigrette</i>	paupiette au veau sauce poivre
nuggets de poulet BIO	saucisses rondelles fumées* sauce rougail <i>saucisse volaille sauce rougail</i>	parmentier au thon (à la sauce blanche)	gratin de pâtes locales (courgettes, et emmental râpé)	brunoise de légumes (ail et persil) et pdt
trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur) et pdt BIO	riz et haricots rouges tomatés (séparés)		yaourt BIO sucré local circuit court	petit fromage frais arôme
mousse chocolat au lait	fromage ovale	<u>compote</u>		fruit frais BIO #

gouters :

		baguette barre chocolat au lait fruit frais <u>produit laitier frais</u>		
--	--	---	--	--

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

Légendes :

VPF = Viande Porc Française

VBV = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

produit issu agriculture biologique

= Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre