

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 au 31 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon				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>	brandade de colin d'Alaska
carottes BIO persillées et pdt BIO	blé doré et ratatouille	petits pois CEE2	fusilli BIO	
	gouda BIO	yaourt nature + confiture fraise	saint nectaire AOP	
lingot marbré local cicruit court	fruit frais de saison	fruit frais de saison	compote pomme coing	fruit frais BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
céréales lait nature fruit frais	baguette barres chocolat noir x2 fromage frais arôme	moelleux amandes liégeois saveur vanille jus d'orange	baguette pâte à tartiner fruit frais	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 :

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 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>crème dessert parfum vanille</p>	<p>salade de pommes de terre sauce mimosa</p> <p>boulettes d'agneau sauce marocaine</p> <p>haricots verts BIO (ail et persil)</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>axoa de bœuf VBF haché</p> <p>pommes rissolées</p> <p>fromage à tartiner ail et fines herbes</p> <p>ananas frais</p>	<p><i>Repas Sud Ouest</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 tranquette</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>épinards au gratin et pdt</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
barre marbrée lait nature fruit frais	baguette beurre et miel jus de fruits exotiques	pain au lait pâte de fruit produit laitier frais	baguette barre chocolat au lait fruit frais	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 :

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
<p>rôti de porc* LR jus aux herbes</p> <p><i>rôti de poulet jus aux herbes</i></p> <p>poêlée de légumes et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>steak haché VBF sauce barbecue</p> <p>coquillettes BIO</p> <p>cantal AOP</p> <p>compote de pomme HVE</p>	<p>nuggets de poulet</p> <p>chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>gaillardise abricot</p>	<p><i>Repas Froid</i></p> <p>melon</p> <p>œufs dur et mayonnaise</p> <p>taboulé (à la semoule BIO)</p> <p>éclair parfum chocolat</p>	<p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre</p> <p>purée de courgettes et de pdt</p> <p>yaourt BIO sucré local circuit court</p> <p>cerises</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>brioche tranches x2</p> <p>confiture fraise</p> <p>liégeois parfum vanille</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>riz soufflé</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>barres chocolat noir x2</p> <p>jus d'orange</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 17 au 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>émincés de volaille BIO sauce romarin</p> <p>blé doré à la tomate</p> <p>gélifié saveur vanille</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*</p> <p><i>tarte fromage</i></p> <p>laitue iceberg</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p><i>Repas Espagne</i></p> <p>beignets de calamars et citron</p> <p>riz BIO façon paëlla</p> <p><i>petit fromage frais arôme</i></p> <p><i>melon jaune</i></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>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette beurre fruit frais</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</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