

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mai au 3 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves moutarde à l'ancienne sauté de bœuf VBF sauce poivrade carottes BIO (et lentilles) fromage AOP/AOC fruit frais BIO de saison	laitue iceberg rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>rôti de poulet froid</i> purée de pomme de terre fromage frais à tartiner BIO compote de pomme (HVE)	carottes à l'orange pilons de poulet rôtis brocolis au gratin (pdt) emmental à la coupe gélatifié saveur vanille	concombres vinaigrette hoki MSC (plein filet) pané (et citron) riz BIO jaune aux petits légumes (façon paëlla) petit fromage frais aux fruits cerises	melon BIO boulettes végétales BIO sauce aurore coquillettes BIO (et courgettes BIO) velouté aux fruits mixés gaufrettes parfum chocolat (plumétis)
goûters : biscuit (30g) petit fromage frais sucré jus de fruit	goûters : pain au chocolat yaourt sucré jus de fruit	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais lait nature	goûters : baguette confiture abricot lait chocolaté fruit frais	goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais 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 = issue 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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	taboulé	crêpe fourrée sauce au fromage	concombres BIO sauce ciboulette	tomates BIO vinaigrette
	haché au cabillaud façon brandade	rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)	omelette BIO et fromage râpé BIO	lasagnes au bœuf VBF
	haricots verts BIO (échalote)	purée pomme de terre et patate douce	chou fleur BIO, courgettes BIO (échalote) (et pdt)	yaourt sucré BIO local et circuit court
	fromage AOP/AOC	petit fromage blanc aux fruits	fromage frais à tartiner	gâteau moelleux au chocolat
	fruit frais BIO de saison	fruit frais BIO de saison	liégeois saveur vanille	
	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	pain au lait barres chocoX2 compote	biscuit (30g) dessert lacté jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit frais lait nature	baguette fromage tranchette fruit frais 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 = issue 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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	œuf dur BIO sauce cocktail	<u>repas créole</u> achard de légumes	laitue iceberg	<u>repas fraich'attitude</u> tomates cerises "à croquer"
goulash de bœuf VBF	tortelloni tomates mozzarella BIO sauce tomate basilic	rougail saucisses* (rondelles fumées) <i>rougail volaille</i>	émincés de poulet LR sauce orientale	tarte flan au saumon ciboulette
semoule BIO (et carottes BIO)	suisse aux fruits BIO	riz	frites (mayonnaise et ketchup)	épinards au gratin (pdt)
fromage BIO	fruit frais de saison	fromage frais à tartiner	fromage AOP/AOC	velouté aux fruits mixés
spécialité pomme abricot		ananas frais BIO nectar de fruits exotiques	fruit frais BIO de saison	clafoutis aux cerises
goûters : céréales chocolat lait nature fruit frais	goûters : biscuit (30g) dessert lacté jus de fruit	goûters : baguette beurre compote de pomme (HVE) lait nature	goûters : pain de mie confiture fraise petit fromage frais sucré	goûters : baguette barre choco lait fruit frais 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 = issue 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

pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque BIO</p> <p>rôti de porc* LR sauce moutarde</p> <p><i>rôti de poulet sce moutarde</i></p> <p>purée brocolis pomme de terre</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>	<p>tomates sauce estragon</p> <p>tarte flan aux fromages</p> <p>haricots verts BIO (échalote)</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>gâteau pur beurre fourré chocolat (gaillardise)</p>	<p><u>repas FROID</u></p> <p>rillettes au thon</p> <p>rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)</p> <p>salade de tomates et pépinettes</p> <p>fromage BIO</p> <p>tarte aux pommes</p>	<p>betteraves vinaigrette à la framboise</p> <p>nuggets de poulet BIO</p> <p>petits pois carottes</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>concombres BIO vinaigrette</p> <p>merlu MSC (plein filet) sauce crème de courgettes</p> <p>riz BIO et tomates concassées (mélangés)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>
<p>goûters :</p> <p>biscuits fourrésX2 fraise fromage frais sucré jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage à tartiner fruit frais jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner yaourt arôme fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>tranches briocheX2 confiture lait chocolaté</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette beurre compote de pomme (HVE) jus de fruit</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 = issue 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

pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 juin au 1er juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées émincés de poulet LR sauce au cumin haricots blancs à la tomate fromage frais sucré fruit frais BIO de saison	pâté de volaille (réserve) ravioli au bœuf VBF (réserve) emmental à la coupe compote de pomme HVE (réserve)	laitue iceberg sauté de bœuf VBF sauce aux olives vertes courgettes au gratin (riz) fromage frais à tartiner BIO fruit frais BIO de saison	<i>repas FROID de fin d'année</i> melon BIO jambon* qualité supérieure <i>rôti poulet froid</i> taboulé (semoule BIO) (tomate, concombre...) camembert mousse chocolat au lait <i>jus de pomme</i>	concombres vinaigrette falafels BIO (et sauce blanche ciboulette) haricots verts BIO (échalote) yaourt arôme BIO local et circuit court cake fourré chocolat
goûters : barre pâtisseries (gâteau) dessert lacté jus de fruit	goûters : baguette barres chocoX2 fruit frais lait nature	goûters : biscuit (30g) compote lait nature	goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais jus de fruit	goûters : croissant ourson guimauve 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 = issue 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

pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**