

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 9 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>melon BIO</b></p> <p>haché au veau sauce façon marengo</p> <p><b>haricots verts BIO</b> (échalote)</p> <p>camembert</p> <p>liégeois au chocolat</p>	<p><b>carottes râpées BIO</b></p> <p>ailles (wings) de poulet rôties LR</p> <p>purée céleri pomme de terre</p> <p><b>yaourt sucré BIO local</b> <b>et circuit court</b></p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><b>concombres BIO</b> vinaigrette</p> <p>carbonade de bœuf VBF</p> <p>épinards au gratin (pdt)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>tarte au flan</p>	<p>salade verte et maïs</p> <p><b>boulettes végétales BIO</b> jus aux légumes couscous</p> <p><b>semoule BIO</b> (et quinoa)</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p><b>repas anglais</b> tomates BIO sauce fromage blanc ciboulette</p> <p>"fish" (colin d'alaska MSC (plein filet) pané)</p> <p>"and chips" (pommes campagnardes et mayonnaise)</p> <p>gouda</p> <p>gâteau à la carotte (pâtisserie fraîche) sirop de menthe</p>
<p><b>goûters :</b></p> <p>barre pâtissière (gâteau) produit laitier frais jus de fruit</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>moelleux citron lait nature compote de pomme (HVE)</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais lait nature</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>biscuit (30g) produit laitier frais jus de fruit</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette barres chocolatX2 fruit frais lait nature</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 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>carottes râpées</p> <p>haricots rouges BIO courgettes BIO sauce tomate</p> <p>coquillettes BIO</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>tomates BIO sauce basilic</p> <p>hachis parmentier au bœuf VBF</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>crème dessert chocolat</p>	<p>pizza au fromage</p> <p>rôti de porc* froid (et mayonnaise) <i>rôti de poulet froid (et mayonnaise)</i></p> <p>haricots plats (échalote)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p> <p>calamars (anneau entier) à la romaine (beignets)</p> <p>chou fleur BIO sauce blanche (et pdt)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>ananas frais BIO</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce façon thai</p> <p>batonnière aux carottes jaunes (riz)</p> <p>fromage frais à tartiner BIO</p> <p>compote de pomme (HVE)</p>
<p>goûters :</p> <p>céréales chocolat lait nature spécialité pomme passion</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette beurre fruit frais lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuits fourrésX2 chocolat produit laitier frais jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit au sirop lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>pain au chocolat yaourt arôme 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 = 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 23 au 27 mai 2022 DECOUVERTE DES TERROIRS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	chorizo* <i>roulade de volaille</i>	tomates sauce mimosa		demi pamplemousse (et sucre)
émincés de poulet LR sauce miel et romarin	axoa de bœuf VBF haché	morceaux de filet de colin d'alaska MSC sauce citron, olive et câpre		<b>parmentier végétarien BIO (chapelure)</b>
<b>semoule BIO</b> (et blettes à la provençale)	pommes de terre façon sarladaises	riz (et courgettes au basilic)	FERIE	bûche au lait de mélange
<b>yaourt nature BIO</b> (et sucre)	<b>fromage frais à tartiner BIO</b>	<b>fromage BIO</b>		crème dessert saveur pralinée
gâteau basque	<b>fruit frais BIO de saison</b>	<b>fruit frais BIO de saison</b>		
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>		<b>goûters :</b>
baguette barre choco lait fruit frais lait nature	tranches briocheX2 nougat lait nature	pain d'épices liégeois saveur vanille jus de fruit		baguette miel 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 30 mai au 3 juin 2022

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