

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 08 au 12 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de mezze penne au curry calamars à la romaine trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur) fromage frais sucré	garniture couscous végé (pois chiches, légumes couscous) semoule camembert fruit frais BIO	rôti de bœuf VBF froid et cornichon beignets de brocolis edam BIO éclair parfum chocolat	repas Espagne melon jaune paëlla au riz BIO pilon de poulet et fruits de mer (plat complet) crème dessert parfum vanille jus d'orange	boulettes de bœuf VBF sauce tomate basilic purée de céleri et pdt yaourt parfum vanille BIO fruit frais de saison
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette fromage jus de fruit	pain de mie confiture petit fromage frais sucré	céréales lait nature fruit frais	madelons chocolat lait nature fruit frais	baguette barre chocolat lait cocktail de fruit 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 15 au 19 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon BIO		<i>repas Américain</i> <i>salade de maïs (et tomates)</i>		
beaufilet de hoki MSC dorée au beurre	émincés de poulet BIO sauce façon béarnaise	cheeseburger VBF	daube de bœuf VBF sauce aux olives	pizza fromage
coquillettes et ratatouille	bâtonnière aux carottes jaunes	frites et ketchup	semoule BIO	laitue iceberg
	fromage frais à tartiner BIO		fromage ovale	fromage frais sucré
liégeois parfum chocolat	tarte aux pommes	glace	fruit frais de saison	fruit frais BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre et miel fruit frais	céréales lait nature fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	pain chocolat yaourt sucré sirop de grenadine	baguette fromage jus de fruit

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 22 au 26 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>paupiette au veau sauce provençale</p> <p>riz BIO et brunoise de légumes</p> <p>saint paulin</p>	<p><i>repas Kebab</i></p> <p>concombres BIO vinaigrette aux oignons</p> <p><i>émincés de volaille kebab</i></p> <p><i>pommes campagnardes et mayonnaise</i></p> <p>glace</p>	<p><i>colin d'Alaska MSC pané et citron</i></p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>crêpe emmental</p> <p>rôti de porc* LR froid</p> <p><i>rôti de poulet froid</i></p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>tortellini ricotta épinards</p> <p>mimolette</p> <p>chou parfum vanille</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>fruit frais</p>	<p>biscuit moelleux amandes</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>sirop de metnhe</p>	<p>pain de mie</p> <p>confiture</p> <p>lifié parfum vanille nappé cararr</p>	<p>baguette</p> <p>fromage</p> <p>jus de fruit</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 29 juillet au 02 août 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (à la semoule BIO)		<i>repas Italie</i>		melon BIO
nuggets de poulet plein filet et ketchup	jambon* CEE2 (et cornichon)	tomates vinaigrette	boulettes de blé pané façon thaï	pavé de colin d'Alaska sauce ciboulette
	<i>rôti de poulet froid</i>	pâtes à la napolitaine au poulet		beignets de chou-fleur
haricots verts BIO	purée de carottes et pdt		petit pois CEE2	
	fromage frais arôme		yaourt sucré	
fruit frais de saison	fruit frais BIO	glace	fruit frais de saison	gélifié parfum vanille nappé caramel
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner ananas au sirop	pain au lait barres chocolat noir x2 jus de fruit	baguette fromage fruit frais	marbré petit fromage frais arôme sirop de citron	céréales lait nature fruit frais

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