

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 29 avril au 03 mai 2023 Vacances Zone B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet sauce façon béarnaise	taboulé		bœuf bourguignon VBF	tomates <b>BIO</b> vinaigrette à l'aneth
mezze penne et courgettes	crêpe emmental	FERIE	gratin façon dauphinois	beaufilet de hoki <b>MSC</b> doré au beurre et citron
carré de l'est	<b>trio de légumes BIO</b> (carottes, brocolis, chou-fleur)		<b>suisse aux fruits BIO</b>	épinards sauce blanche et pdt
liégeois parfum vanille	yaourt arôme		fruit frais de saison	tarte chocolat
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette beurre et miel fruit frais	pain au lait barre chocolat au lait jus d'orange		baguette fromage tranchette spécialité pomme ananas	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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 06 au 10 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>carottes râpées BIO</b></p> <p>rôti de porc* LR sauce basquaise</p> <p><i>rôti de poulet sauce basquaise</i></p> <p>semoule et ratatouille</p> <p><b>yaourt sucré BIO local</b> <b>cicruit court</b></p>	<p>beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce oseille</p> <p>purée de courgettes et de pdt</p> <p>saint nectaire AOP</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>FERIE</p>	<p>FERIE</p>	<p>cordon bleu de volaille</p> <p>haricot beurre CEE2 (echalote)</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>compote de pommes HVE</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>brioche tranches x2</p> <p>confiture</p> <p>lait nature et poudre choco</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>gélifié saveur vanille</p>			<p>baguette</p> <p>barre chocolat noir x2</p> <p>fruit frais</p>

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

## Légendes :

VBV = 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 13 au 17 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	tomates vinaigrette			
sauté de porc* LR sauce brune <i>émincés de volaille sauce brune</i>	lasagnes au bœuf VBF	pilons de poulet rôti	<b>riz BIO</b> à la napolitaine (riz BIO, tomate, mozzarella)	pépites de colin d'Alaska MSC dorées panées
chou-fleur CEE2 persillé et pdt		petits pois CEE2	<b>yaourt BIO</b> parfum vanille	poêlée de légumes et pdt
cantal AOP	<b>suisse aux fruits BIO</b>	camembert		crème anglaise
<b>fruit frais BIO</b>		quatre quart pur beurre (individuel)	fraises (et sucre)	œufs à la neige
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
biscuits fourrés parfum fraise x2 fromage frais sucré jus de fruits exotiques	pain de mie fromage à tartiner <u>compote bi fruit</u>	baguette barre chocolat lait fruit frais	riz soufflé lait nature purée de pomme HVE	baguette pâte à tartiner 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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 20 au 24 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	salade de pdt ciboulette  boulettes de blé panées façon thaï  <b>haricots verts BIO (echalotes)</b>  velouté aux fruits mixés	carottes râpées  rôti de bœuf VBF froid et ketchup  beignets de brocolis  mousse au chocolat au lait	<i>Repas Cameroun</i>  <b>émincés de poulet LR sauce saveur vanille coco</b>  <b>riz façon pilaf aux haricots rouges</b>  <b>fromage frais sucré</b>  <i>banane</i>	moules à la crème  frites  <b>fromage à tartiner BIO</b>  <u>compote</u>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	pain chocolat petit fromage frais sucré jus de pommes	baguette beurre et miel fruit frais	baguette fromage tranchette spécialité pomme abricot	biscuits madelons 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