

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 mai 2022 DECOUVERTE DES TERROIRS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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		demi pamplemousse (et sucre)
semoule BIO (et blettes à la provençale)	pommes de terre façon sarladaises	riz (et courgettes au basilic)	FERIE	parmentier végétarien BIO (chapelure)
yaourt nature BIO (et sucre)	fromage frais à tartiner BIO	fromage BIO		
gâteau basque	fruit frais BIO de saison	fruit frais BIO de saison		crème dessert saveur pralinée
goûters :	goûters :	goûters :		goûters :
baguette barre choco lait fruit frais	tranches briocheX2 nougat lait nature	pain d'épices liégeois saveur vanille fruit frais		baguette miel fruit frais

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

Légendes :				
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	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
sauté de bœuf VBF sauce poivrade	rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>rôti de poulet froid</i>	carottes BIO à l'orange	hoki MSC (plein filet) pané (et citron)	melon BIO
carottes BIO (et lentilles)	purée de pomme de terre	pilons de poulet rôtis	riz BIO jaune aux petits légumes (façon paëlla)	quenelles natures sauce aurore
fromage AOP/AOC	fromage frais à tartiner BIO	brocolis au gratin (pdt)	petit fromage frais aux fruits	coquillettes BIO (et courgettes BIO)
fruit frais BIO de saison	<u>spécialité pomme pêche</u>	dessert lacté BIO	cerises	yaourt arôme BIO
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
biscuit (30g) petit fromage frais sucré jus de fruit	pain au chocolat yaourt sucré fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette confiture abricot lait chocolaté	baguette fromage à tartiner fruit frais

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	
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	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	haché au cabillaud façon brandade	crêpe fourrée sauce au fromage	concombres BIO sauce ciboulette	tomates BIO vinaigrette
	haricots verts et beurre (et pdt)	rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)	omelette et fromage râpé	lasagnes au bœuf VBF
	fromage AOP/AOC	purée pomme de terre et patate douce	chou fleur BIO, courgettes BIO (échalote) (et pdt)	yaourt sucré BIO local et circuit court
	fruit frais BIO de saison	fruit frais BIO de saison	dessert lacté BIO	
	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	pain au lait barres chocoX2 compote	biscuit (30g) dessert lacté jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette fromage tranchette 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 = 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
goulash de bœuf VBF	œuf dur BIO sauce cocktail	repas créole	émincés de poulet LR sauce orientale	repas fraich'attitude
semoule BIO (et carottes BIO)	tortellini ricotta épinards sauce tomate basilic	rougail saucisses* (rondelles fumées) <i>rougail volaille</i>	frites (mayonnaise et ketchup)	tarte flan au saumon ciboulette
fromage BIO	suisse aux fruits BIO	fromage frais à tartiner	fromage AOP/AOC	épinards au gratin (pdt)
purée de pomme BIO		ananas frais BIO <i>nectar de fruits exotiques</i>	fruit frais BIO de saison	yaourt arôme BIO
goûters : céréales chocolat lait nature fruit frais	goûters : biscuit (30g) dessert lacté fruit frais	goûters : baguette beurre compote de pomme (HVE)	goûters : pain de mie confiture fraise petit fromage frais sucré	goûters : baguette barre choco lait 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 = issue Label Rouge	# = Aide UE à destination des écoles <i>nouvelle recette/nouveau produit</i> 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**