

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>taboulé</p> <p>haché au cabillaud façon brandade</p> <p>haricots verts et beurre (échalote)</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>fruit frais de saison</p>		<p>concombres sauce ciboulette</p> <p>omelette et fromage râpé</p> <p>chou fleur, courgettes (échalote) (pdt)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>liégeois saveur vanille</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p>yaourt sucré</p> <p>gâteau moelleux au chocolat</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 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	œuf dur sauce cocktail		laitue iceberg	<u>repas fraich'attitude</u>
goulash de bœuf VBF	tortellini ricotta épinards sauce tomate basilic		émincés de volaille façon kebab	tomates cerises "à croquer"
blé doré (et carottes)	fromage frais sucré		frites (mayonnaise et ketchup)	tarte flan au saumon ciboulette
crème mental à la coupe	fruit frais de saison		carré de l'est	épinards au gratin (pdt)
spécialité pomme abricot			fruit frais de saison	velouté aux fruits mixés
				clafoutis aux cerises

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</p> <p>rôti de porc* sauce moutarde</p> <p><i>rôti de poulet sse 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 (échalote)</p> <p>petit fromage frais aux fruits</p> <p>gâteau pur beurre fourré chocolat (gaillardise)</p>		<p>betteraves vinaigrette à la framboise</p> <p>nuggets de poulet (plein filet)</p> <p>petits pois carottes</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>merlu MSC (plein filet) sauce crème de courgettes</p> <p>riz et tomates concassées (mélangés)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</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	pâté de volaille (réserve)		<i>repas FROID de fin d'année</i> melon	concombres vinaigrette
filet de poulet sauce au cumin	ravioli au bœuf VBF (réserve)		jambon* qualité supérieure <i>rôti poulet froid</i>	falafels (et sauce blanche ciboulette froide)
haricots blancs à la tomate	emmental à la coupe		taboulé (tomate, concombre...)	haricots beurre et verts (échalote)
fromage frais sucré	compote de pomme HVE (réserve)		camembert	yaourt arôme
fruit frais de saison			mousse chocolat au lait jus de pomme	cake fourré chocolat

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 4 au 7 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette fraicheur	betteraves vinaigrette		tomates vinaigrette	
manchons de poulet rôtis	steak haché VBF sauce tomate		omelette	
poêlée de légumes (échalote) (et pdt)	frites		semoule (et ratatouille)	VS
petit fromage frais sucré	velouté aux fruits mixés		fromage à tartiner	
tarte grillé aux abricots	fruit frais de saison		madeleine pur beurre	

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