

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 5 au 9 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	taboulé		tomates sauce ciboulette	laitue iceberg
sauté de bœuf VBF sauce poivrade	haché au cabillaud façon brandade		cordon bleu	lasagnes au bœuf VBF
chou fleur CEE2 et pdt persillées	haricots verts et beurre HVE (échalote)		carottes et pdt persillées	
carré de l'est	petit fromage frais arôme		fromage frais à tartiner	yaourt sucré
compote de pomme (HVE)	gâteau moelleux au chocolat		liégeois saveur vanille	fruit frais de saison HVE

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 nouvelle recette/nouveau produit	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	produit issu agriculture biologique	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge		HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	œuf dur sauce cocktail		concombres sauce ciboulette	<i>repas fraich'attitude</i>
émincés de volaille sauce au curry	hachis parmentier VBF		rôti de bœuf VBF et ketchup	<i>tomates cerises "à croquer"</i>
semoule (et courgettes)			beignets de brocolis	<i>tarte flan au saumon ciboulette</i>
mimolette	yaourt arôme		saint paulin	<i>épinards au gratin (pdt)</i>
spécialité pomme abricot	fruit frais de saison HVE		fruit frais de saison HVE	<i>petit fromage frais sucré</i>
				<i>clafoutis aux cerises</i>

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

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque HVE	salade verte		betteraves HVE vinaigrette à la framboise	concombres vinaigrette
rôti de porc* VPF sauce moutarde <i>rôti de poulet sce moutarde</i>	nuggets de poulet		haché au veau sauce poivrade	colin d'Alaska pané MSC
courgettes au gratin (blé doré)	haricots verts CEE 2 (échalote)		petits pois carottes HVE	riz et tomates concassées (mélangés)
bûche au lait de mélange	fromage frais sucré		fromage ovale	gouda individuel
crème dessert saveur pistache	fruit frais de saison HVE		fruit frais de saison HVE	cocktail de fruits au sirop

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

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 juin au 30 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées HVE	pâté de volaille (réserve)		<i>repas FROID de fin d'année</i>	concombres vinaigrette
émincé de poulet au cumin	ravioli au bœuf VBF (réserve)		melon HVE	beignets de calamars (et sauce blanche ciboulette)
coquillettes			jambon* qualité supérieure <i>rôti poulet froid</i>	haricots beurre et verts CEE2 (échalote)
coulommiers	emmental à la coupe		taboulé (tomate, concombre...)	yaourt sucré
fruit frais de saison HVE	compote de pomme HVE (réserve)		camembert	biscuit
			mousse chocolat au lait	
			jus de pomme	

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

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 7 juillet 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes	betteraves vinaigrette HVE		tomates vinaigrette	melon HVE
manchons de poulet rôtis	steak haché VBF sauce tomate		boulettes d'agneau sauce marocaine	pépites de colin d'Alaska pané MSC
poêlée de légumes (échalotes) et pdt	frites		semoule (et ratatouille)	épinard au gratin et pdt
fromage à tartiner	fromage blanc sucré		mimolette	yaourt arôme
tarte grillé aux abricots	fruit frais de saison HVE		fruit frais de saison HVE	madeleine

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
HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable