

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 03 au 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque	salade de pommes de terre sauce mimosa		<i>Repas Sud Ouest</i> tomates vinaigrette aux olives vertes	roulade de volaille pistachée et cornichon
filet de poulet sauce curry	<b>tarte aux légumes BIO</b>		cassoulet* du terroir (sauté de porc LR*, saucisse*, haricots blancs à la tomate, chapelure) (plat complet)	<b>colin d'Alaska MSC pané et citron</b>
<b>semoule BIO</b>	<b>haricots verts BIO (ail et persil)</b>		<i>cassoulet du terroir à la volaille</i>	épinards au gratin et pdt
coulommiers	yaourt sucré		<b>fromage tranchette</b>	<b>petit suisse aux fruits BIO</b>
crème dessert parfum vanille	fruit frais de saison		<b>gâteau basque</b>	<b>fruit frais BIO</b>

*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 10 au 14 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes fraîcheur	laitue iceberg		<b>Repas Froid</b>	betteraves vinaigrette
rôti de porc* jus aux herbes <i>rôti de poulet jus aux herbes</i>	steak haché VBF sauce barbecue		melon	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
poêlée de légumes et pdt	<b>coquillettes BIO</b>		œufs dur et mayonnaise	purée de courgettes et de pdt
fromage frais sucré	cantal AOP		<b>taboulé (à la semoule BIO)</b>	<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>
<b>fruit frais BIO</b>	compote de pomme HVE		mimolette	cerises
			<b>éclair parfum chocolat</b>	

*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	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque	carottes rapées		Repas Espagne chorizo* doux tortilla	tomate vinaigrette
émincés de volaille BIO sauce romarin	sauté de bœuf VBF sauce brune		beignets de calamars et citron	boulettes de soja sauce aigre douce
blé doré à la tomate	flageolets CEE2 au thym		riz BIO façon paëlla	batonnière aux carottes jaunes et pdt
fromage à tartiner BIO	velouté aux fruits mixés		petit fromage frais arôme	edam BIO
gélifié saveur vanille	fruit frais BIO		melon jaune	cocktail de fruits au sirop

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

\* = Plat contenant du porc

# = Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

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 24 au 28 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	pâté de volaille (réserve)		<i>repas froid de fin d'année</i>	
palets fromagers emmental	ravioli au bœuf VBF (réserve)		carottes râpées <b>BIO</b> au citron	melon
brocolis persillés et pdt	camembert		jambon* qualité supérieure HVE - VPF (et ketchup)	pépites de colin d'Alaska MSC aux céréales (et citron)
fromage frais arôme	compote de pomme HVE (réserve)		rôti de poulet froid (et ketchup)	épinards sauce blanche et pdt
<b>fruit frais BIO</b>			salade froide de <b>coquillettes BIO</b> (coquillettes <b>BIO</b> , concombres, tomates)	<b>fromage à tartiner BIO</b>
			crème anglaise	liégeois parfum vanille
			<i>gâteau fondant chocolat</i>	

*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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

RAV = Race à Viande

\* = Plat contenant du porc

nouvelle recette/nouveau produit

AOC = Appellation Origine Contrôlée

pdt = pomme de terre

LR = Label Rouge

produit issu agriculture biologique

Equivalent EGALIM

MSC = pêche durable