

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mai au 3 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>sauté de bœuf VBF sauce poivrade</p> <p>carottes BIO (et lentilles)</p> <p>camembert</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>jambon* qualité supérieur <i>rôti de poulet froid</i></p> <p>purée pomme de terre BIO</p> <p>fromage frais à tartiner BIO</p> <p>purée de pomme BIO</p>	<p>carottes BIO à l'orange</p> <p>ailes de poulet LR rôtis</p> <p>brocolis au gratin (pdt)</p> <p>gélifié saveur vanille</p>	<p>hoki MSC (plein filet) pané (et citron)</p> <p>riz BIO jaune aux petits légumes (façon paëlla)</p> <p>petit fromage frais aux fruits</p> <p>cerises</p>	<p>melon BIO</p> <p>boulettes végétales BIO sauce aurore</p> <p>mezze penne (et courgettes)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p>
<p>goûters :</p> <p>biscuit (30g)</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>pain au chocolat</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette confiture abricot fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage à tartiner fruit frais</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 6 au 10 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>haché au cabillaud façon brandade</p> <p>haricots verts et beurre (échalote)</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>crêpe fourrée sauce au fromage</p> <p>rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)</p> <p>purée pomme de terre et patate douce</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>concombres BIO sauce ciboulette</p> <p>omelette BIO et fromage râpé BIO</p> <p>chou fleur BIO, courgettes BIO (échalote) (et pdt)</p> <p>liégeois saveur vanille</p>	<p>tomates BIO vinaigrette</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p>
	<p>goûters :</p> <p>pain au lait</p> <p>compote</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuit (30g)</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</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
<p>goulash de bœuf VBF</p> <p>semoule BIO (et carottes BIO)</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>spécialité pomme abricot</p>	<p>œuf dur BIO sauce cocktail</p> <p>tortelloni tomates mozzarella BIO sauce tomate basilic</p> <p>suisse aux fruits BIO</p>	<p><u>repas créole</u></p> <p>rougail saucisses* (rondelles fumées) <i>rougail volaille</i></p> <p>riz</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>ananas frais BIO</p> <p><i>nectar de fruits exotiques</i></p>	<p>émincés de volaille façon kebab</p> <p>frites (mayonnaise et ketchup)</p> <p>carré de l'est</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p><u>repas fraich'attitude</u></p> <p>tarte flan au saumon ciboulette</p> <p>trio de légumes BIO (et pdt)</p> <p>yaourt arôme BIO</p> <p>clafoutis aux cerises</p>
<p>goûters :</p> <p>biscuit</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuit (30g)</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>beurre</p> <p>compote de pomme (HVE)</p>	<p>goûters :</p> <p>pain de mie</p> <p>confiture fraise</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>barre choco lait</p> <p>fruit frais</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 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque BIO</p> <p>rôti de porc* sauce moutarde</p> <p><i>rôti de poulet sce moutarde</i></p> <p>purée brocolis BIO et pdt BIO</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>	<p>tarte flan aux fromages</p> <p>haricots verts BIO (échalote)</p> <p>petit fromage frais aux fruits</p> <p>biscuit BIO</p>	<p><u>repas FROID</u></p> <p>rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)</p> <p>salade de tomates et pépinettes</p> <p>fromage BIO</p> <p>tarte aux pommes</p>	<p>nuggets de poulet BIO</p> <p>petits pois carottes</p> <p>pointe de brie</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>concombres BIO vinaigrette</p> <p>merlu MSC (plein filet) sauce crème de courgettes</p> <p>riz BIO et tomates concassées (mélangés)</p> <p>yaourt sucré</p>
<p>goûters :</p> <p>biscuits fourrésX2 fraise</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>tranches briocheX2</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette beurre compote de pomme (HVE)</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
<p>émincés de poulet LR sauce au cumin</p> <p>haricots blancs à la tomate</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>pâté de volaille (réserve)</p> <p>ravioli au bœuf VBF (réserve)</p> <p>compote de pomme HVE (réserve)</p>	<p>sauté de bœuf VBF sauce aux olives vertes</p> <p>courgettes BIO au gratin (riz)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p><i>repas FROID de fin d'année</i></p> <p>melon BIO</p> <p>jambon* qualité supérieure <i>rôti poulet froid</i></p> <p>taboulé (semoule BIO) (tomate, concombre...)</p> <p>dessert lacté BIO</p> <p><i>jus de pomme</i></p>	<p>falafels BIO (et sauce blanche ciboulette)</p> <p>haricots verts BIO (échalote)</p> <p>yaourt arôme BIO local et circuit court</p> <p>cake fourré chocolat</p>
<p>goûters :</p> <p>barre pâtissière (gâteau)</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette barres chocoX2 fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuit (30g) compote</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>croissant fruit frais</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 4 au 7 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>ails (wings) de poulet rôtis LR</p> <p>trio de légumes BIO (échalote) (et pdt)</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>tarte grillé aux abricots</p>	<p>betteraves BIO vinaigrette</p> <p>steak haché VBF sauce tomate</p> <p>frites</p> <p>velouté aux fruits mixés</p>	<p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>épinards au gratin (pdt)</p> <p>tomme</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>omelette BIO</p> <p>semoule BIO (et ratatouille)</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>madeleine pur beurre</p>	<p>VS</p>
<p>goûters :</p> <p>biscuit (30g)</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>viennoiserie</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>barres chocolatX2</p> <p>compote</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**