

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	taboulé (à la semoule BIO)	Repas Américain		carottes râpées
	boulettes d'agneau jus au thym	cheeseburger VBF	émincés de poulet LR sauce caramel	galette de soja sauce milanaise
	carottes CEE2 (ail et persil)	pommes campagnardes et ketchup	beignets de brocolis	coquillettes BIO
	madeleine marbrée (biscuit local et circuit court) lapin en chocolat	yaourt arôme	petit suisse au fruits BIO	liégeois parfum chocolat
gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :
	céréales lait nature	baguette fromage tranchette purée pomme coing	pain au lait jus de pomme	baguette beurre et miel 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 = 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 08 au 12 avril 2024 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
daube de bœuf VBF aux olives	omelette BIO et emmental râpé	saucisses de Francfort* <i>saucisses de volaille</i>	haché au veau sauce poivre	tomates vinaigrette au fromage blanc
semoule	épinards sauce blanche et pdt	lentilles et carottes CEE2	purée de courgettes et pdt	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce coco citron vert
chaource AOP	yaourt sucré BIO local circuit court	fromage frais arôme	fromage à tartiner	riz BIO
fruit frais BIO	éclair parfum vanille	fruit frais de saison	fraises (et sucre)	compote pomme HVE
gôûters :	gouters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :
biscuit moelleux citron petit fromage frais sucré	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	brioche tranches x2 jus d'orange	baguette gelée groseille crème dessert	baguette pâte à tartiner 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 = 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 15 au 19 avril 2024 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de blé doré	carottes râpées BIO	palet fromager	œuf dur mayonnaise	
rôti de porc* LR sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i>	nuggets de poulet BIO	rôti de bœuf VBF froid (et ketchup)	fusilli BIO , ratatouille, emmental râpé (plat complet végété)	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
haricots verts CEE2 (échalote)	chou-fleur CEE2 et pdt au gratin	purée de butternut et de pdt		petits pois CEE2
petit fromage frais arôme				edam BIO
	gélifié saveur vanille nappé caramel	fruit frais de saison	fraises (et sucre)	brownies
gôûters :	gôûters :	gôûters :	gouters :	gôûters :
croissant compote de pomme HVE	baguette barres chocolat noir x2 fruit frais	baguette fromage tranchette jus de fruits exotiques	barre marbée sirop de grenadine	riz soufflé lait nature

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 22 au 26 avril 2024 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		rillettes au thon	<i>Repas Ecosse</i>	salade de pépinettes fraîcheur
ailes de poulet LR	tarte emmental	paupiette au veau jus aux herbes	<i>carottes râpées</i>	colin d'Alaska MSC pané et citron
semoule BIO et ratatouille	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)	brocolis CEE2 persillé et riz	<i>shepherd's pie (oignons, petits pois, céleri et purée de pdt) au bœuf VBF</i>	trio de légumes BIO et pdt
velouté aux fruits mixés	coulommiers	crème dessert parfum chocolat	<i>carrot cake</i>	fruit frais de saison
fruit frais BIO	purée de pommes BIO			
gôûters :	gouters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :
pain de mie fromage à tartiner spécialité bi fruit	baguette confiture fraise fruit frais	moelleux amandes fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	brioche tranches x2 jus de pommes

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 29 avril au 03 mai 2024 Vacances Zone B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	taboulé			tomates BIO vinaigrette à l'aneth
émincés de poulet LR sauce façon béarnaise	crêpe emmental		bœuf bourguignon VBF	beaufilet de hoki MSC doré au beurre et citron
mezze penne et courgettes	trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	FERIE	gratin façon dauphinois	épinards sauce blanche et pdt
carré de l'est	yaourt arôme		suisse aux fruits BIO	
liégeois parfum vanille			fruit frais de saison	tarte chocolat
gôûters :	gouters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :
baguette beurre et miel fruit frais	pain au lait jus d'orange		baguette fromage tranchette spécialité pomme ananas	céréales lait nature

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 06 au 10 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>carottes râpées BIO</p> <p>rôti de porc* LR sauce basquaise <i>rôti de poulet sauce basquaise</i></p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>yaourt sucré BIO local cicruit court</p>	<p>beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce oseille</p> <p>purée de courgettes et de pdt</p> <p>saint nectaire AOP</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>FERIE</p>	<p>FERIE</p>	
gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :
<p>brioche tranches x2</p> <p>lait nature et poudre choco</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>gélifié saveur vanille</p>			<p>baguette</p> <p>barre chocolat noir x2</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 = 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 13 au 17 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>tomates vinaigrette</p> <p>sauté de porc* LR sauce brune <i>émincés de volaille sauce brune</i></p> <p>chou-fleur CEE2 persillé et pdt</p> <p>cantal AOP</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p>suisse aux fruits BIO</p>	<p>ailes de poulet LR</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>camembert</p> <p>quatre quart pur beurre (individuel)</p>	<p>riz BIO à la napolitaine (riz BIO, tomate, fromage, olives)</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>pépites de colin d'Alaska MSC dorées panées</p> <p>poêlée de légumes et pdt</p> <p>crème anglaise</p> <p>œufs à la neige</p>
gôûters :	gôûters :	gôûters :	gouters :	gôûters :
<p>biscuit</p> <p>jus de fruits exotiques</p>	<p>pain de mie</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>compote bi fruit</p>	<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>fruit frais</p>	<p>riz soufflé</p> <p>lait nature</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</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 = 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 20 au 24 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	salade de lentilles	carottes râpées	<i>Repas Cameroun</i>	moules à la crème
	boulettes de blé panées façon thaï	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	<i>émincés de poulet LR sauce saveur vanille coco</i>	frites
	haricots verts BIO (echalotes)	beignets de brocolis	<i>riz façon pilaf aux haricots rouges</i>	fromage à tartiner BIO
	velouté aux fruits mixés	mousse au chocolat au lait	<i>fromage frais sucré</i>	cocktail de fruits au sirop
			<i>banane</i>	
gôûters :	gouters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :
	pain chocolat jus de pommes	baguette beurre et miel fruit frais	baguette fromage tranchette spécialité pomme abricot	biscuits madelons lait nature

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 27 au 31 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon				crêpe emmental
sauté de bœuf VBF sauce paprika	omelette sauce tomate	paupiette au veau sauce forestière	garniture carbonara aux lardons* <small>garniture carbonara aux lardons de volaille</small>	brandade de colin d'Alaska
carottes BIO persillées et pdt BIO	blé doré et ratatouille	petits pois CEE2	fusilli BIO	
	gouda BIO	yaourt nature + confiture fraise	saint nectaire AOP	
lingot marbré local cicruit court	fruit frais de saison	fruit frais de saison	compote pomme coing	fruit frais BIO
gôûters :	gouters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :
céréales lait nature	baguette barres chocolat noir x2 fromage frais arôme	moelleux amandes liégeois saveur vanille	baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie fromage à tartiner 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 = 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 03 au 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque	salade de pommes de terre sauce mimosa		<i>Repas Sud Ouest</i>	roulade de volaille pistachée et cornichon
émincés de poulet LR sauce curry	tarte au fromage	axoa de bœuf VBF haché	<i>cassoulet* du terroir (sauté de porc LR*, saucisse*, haricots blancs à la tomate, chapelure) (plat complet)</i>	colin d'Alaska MSC pané et citron
semoule BIO	haricots verts BIO (ail et persil)	pommes rissolées	<i>cassoulet du terroir à la volaille</i>	épinards au gratin et pdt
		fromage à tartiner ail et fines herbes	<i>fromage tranchette</i>	petit suisse aux fruits BIO
crème dessert chocolat	fruit frais de saison	ananas frais	<i>gâteau basque</i>	
gôûters :	gouters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :
barre marbrée lait nature	baguette beurre et miel jus de fruits exotiques	pain au lait produit laitier frais	baguette barre chocolat au lait fruit frais	biscuits palets bretons x2 spécialité pomme passion

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
<p>rôti de porc* LR jus aux herbes</p> <p><i>rôti de poulet jus aux herbes</i></p> <p>poêlée de légumes et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>steak haché VBF sauce barbecue</p> <p>coquillettes BIO</p> <p>cantal AOP</p> <p>compote de pomme HVE</p>	<p>nuggets de poulet</p> <p>chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>gaillardise abricot</p>	<p><i>Repas Froid</i></p> <p><i>melon</i></p> <p><i>œufs dur et mayonnaise</i></p> <p><i>taboulé (à la semoule BIO)</i></p> <p><i>éclair parfum chocolat</i></p>	<p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre</p> <p>purée de courgettes et de pdt</p> <p>yaourt BIO sucré local circuit court</p> <p>cerises</p>
gûters :	gûters :	gûters :	gûters :	gûters :
<p>brioche tranches x2</p> <p>liégeois parfum vanille</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>riz soufflé</p> <p>lait nature</p>	<p>baguette</p> <p>barres chocolat noir x2</p> <p>jus d'orange</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 = 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 17 au 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque		taboulé	<i>Repas Espagne</i>	
émincés de volaille BIO sauce romarin	sauté de bœuf VBF sauce brune	croque monsieur* <i>tarte fromage</i>	<i>beignets de calamars</i> <i>et citron</i>	boulettes de soja sauce aigre douce
blé doré à la tomate	flageolets CEE2 au thym	laitue iceberg	riz BIO façon paëlla	batonnière aux carottes jaunes et pdt
	velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré	<i>petit fromage frais arôme</i>	edam BIO
gélifiè saveur vanille	fruit frais BIO		<i>melon jaune</i>	cocktail de fruits au sirop
gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :	gouters :
baguette beurre fruit frais	croissant jus de pommes	biscuit pompon cacao spécialité pomme framboise	pain de mie gelée groseille crème dessert	baguette barre chocolat au 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 = 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 24 au 28 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>palets fromagers emmental</p> <p>brocolis persillés et pdt</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>pâté de volaille (réserve)</p> <p>ravioli au bœuf VBF (réserve)</p> <p>compote de pomme HVE (réserve)</p>	<p>émincés de volaille LR sauce orientale</p> <p>beignets de chou-fleur</p> <p>fromage ovale</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>repas froid de fin d'année</i></p> <p>jambon* qualité supérieure HVE - VPF (et ketchup)</p> <p>rôti de poulet froid (et ketchup)</p> <p>salade froide de <i>coquillettes BIO</i> (<i>coquillettes BIO</i>, concombres, tomates)</p> <p>crème anglaise</p> <p><i>gâteau fondant chocolat</i></p>	<p><i>repas de fête</i></p> <p>melon</p> <p>cheeseburger VBF</p> <p>frites</p> <p>fromage à tartiner BIO</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>brioche tranches x2</p> <p>lait nature et poudre chocolat</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>galette bretonne</p> <p>jus d'orange</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</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 = 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 01 au 05 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt vinaigrette moutarde à l'ancienne		<i>repas froid</i>	pastèque	
ailles de poulet LR	boulettes de blé façon thaï	<i>riz niçois au thon (riz, thon, tomate, maïs)</i>	sauté de bœuf VBF sauce provençale	tortelloni saumon jus à l'estragon
haricots verts BIO (échalotes)	petits pois carottes		pommes de terre façon sarladaise	yaourt BIO parfum vanille
petit fromage frais sucré	chaource AOP	<i>emmental</i>	montcendre	
	cocktail de fruits au sirop	<i>banane</i>		fruit frais de saison
gôûters :	gouters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :
pain de mie fromage à tartiner jus de fruits exotiques	baguette barres chocolat noir x2 fruit frais	gaufrettes parfum vanille sirop de menthe	baguette beurre et miel fruit frais	pain au lait purée pomme coing

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