

# 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 <i>boulettes de soja sauce aigre douce</i>	cheeseburger VBF <i>bouchées de blé panées</i>	émincés de poulet LR sauce caramel <i>tortilla (1/2 / enfant)</i>	chou blanc rémoulade
	carottes CEE2 (ail et persil)	pommes campagnardes et ketchup	beignets de brocolis	galette de soja sauce milanaise
	madeleine marbrée (biscuit local et circuit court) lapin en chocolat	yaourt arôme	petit suisse au fruits BIO	coquillettes BIO
		fruit frais	fruit frais	liégeois parfum chocolat liégeois parfum vanille
gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :
	céréales lait nature fruit frais	baguette fromage tranchette purée pomme coing sirop de grenadine	pain au lait barre chocolat lait jus de pomme	baguette beurre et miel fruit frais 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 08 au 12 avril 2024 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>daube de bœuf VBF RAV aux olives <i>garniture couscous végété</i></p> <p>semoule</p> <p>chaource AOP</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>omelette BIO et emmental râpé</p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p>yaourt sucré BIO local circuit court</p> <p>éclair parfum chocolat</p> <p>éclair parfum vanille</p>	<p>saucisses de Francfort* <i>crêpe emmental</i></p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>au choix</p>	<p>haché au veau sauce poivre <i>galette de soja sauce poivre</i></p> <p>purée de courgettes et pdt</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>au choix</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>tomates vinaigrette au fromage blanc radis beurre</p> <p>beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce coco citron vert <i>rougail végété</i></p> <p>riz BIO</p> <p>compote pomme HVE</p> <p>spécialité pomme passion</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>biscuit moelleux citron petit fromage frais sucré ourson guimauve</p>	<p>pain de mie fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>brioche tranches x2 barres chocolat noir x2 jus d'orange</p>	<p>biscuit</p> <p>crème dessert fruit frais</p>	<p>baguette pâte à tartiner fruit frais produit laitier 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 15 au 19 avril 2024 VACANCES ZONE C

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

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	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>terrines de légumes</i>	<b>Repas Ecosse</b>	salade de pépinettes fraîcheur salade capri (mezze penne, tomates, olives)
ailes de poulet LR <i>garniture provençale végé</i>	tarte emmental	paupiette au veau jus aux herbes <i>boulettes de soja sauce provençale</i>	<b>coleslaw</b>	colin d'Alaska MSC pané et citron <i>palets fromagers</i>
<b>semoule BIO et ratatouille</b>	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)	brocolis CEE2 persillé et riz	<b>shepherd's pie (oignons, petits pois, céleri et purée de pdt) au bœuf VBF RAV</b>	<b>trio de légumes BIO et pdt</b>
velouté aux fruits mixés	coulommiers tomme	crème dessert parfum chocolat crème dessert parfum vanille	<i>shepherd's pie (lentilles, oignons, petits pois, purée pdt)</i>	
<b>fruit frais BIO</b>	<b>purée de pommes BIO</b>		<b>carot cake</b>	fruit frais de saison au choix
<b>gôûters :</b>	<b>gôûters :</b>	<b>gôûters :</b>	<b>gôûters :</b>	<b>gôûters :</b>
pain de mie fromage à tartiner ananas au sirop	baguette confiture fraise fruit frais produit laitier frais	moelleux amandes lait nature fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais lait nature	brioche tranches x2 petit fromage frais arôme 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
émincés de poulet LR sauce façon béarnaise <i>lentilles à la tomate</i>	taboulé		bœuf bourguignon VBF RAV <i>boulettes de soja sauce tomate</i>	tomates BIO vinaigrette à l'aneth
mezze penne et courgettes	crêpe emmental		gratin façon dauphinois	beaufilet de hoki MSC doré au beurre et citron <i>œufs durs BIO florentine</i>
pointe de brie	<b>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</b>	FERIE	<b>suisse aux fruits BIO</b>	épinards sauce blanche et pdt
carré de l'est	yaourt arôme		fruit frais de saison	tarte chocolat
liégeois parfum vanille	yaourt sucré		au choix	
liégeois parfum chocolat				
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette beurre et miel fruit frais fromage frais sucré	pain au lait barre chocolat au lait jus d'orange		baguette fromage tranchette spécialité pomme ananas jus de fruit	céréales lait nature 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 06 au 10 mai 2024

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	tomates vinaigrette			
sauté de porc* LR sauce brune <i>palets fromager emmental</i>	lasagnes au bœuf VBF <i>ravioli aux légumes</i>	ailes de poulet LR <i>tortilla (1/2 / enfant)</i>	<b>riz BIO végé (riz BIO, tomate, olives, mimolette)</b>	pépites de colin d'Alaska MSC dorées panées <i>tarte chèvre basilic</i>
chou-fleur CEE2 persillé et pdt		petits pois CEE2	<b>yaourt BIO parfum vanille</b>	poêlée de légumes et pdt
cantal AOP	<b>suisse aux fruits BIO</b>	camembert bleu		crème anglaise
<b>fruit frais BIO</b>		quatre quart pur beurre (individuel) palets bretons x2	fraises (et sucre)	œufs à la neige
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
biscuits fourrés parfum fraise x2 fromage frais sucré jus de fruits exotiques	pain de mie fromage à tartiner pêche au sirop	baguette barre chocolat lait fruit frais produit laitier frais	croissant lait nature purée de pomme HVE	baguette pâte à tartiner fruit frais produit laitier 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 20 au 24 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	salade de pdt ciboulette	carottes râpées	<i>Repas Cameroun</i>	moules à la crème
	boulettes de blé panées façon thaï	demi pamplemousse et sucre rôti de bœuf VBF RAV et ketchup <i>galette de soja sauce tomate</i>	<i>émincés de poulet LR sauce saveur vanille coco</i> <i>rougail végétal</i>	omelette BIO
	<b>haricots verts BIO (echalotes)</b>	beignets de brocolis	<i>riz façon pilaf aux haricots rouges</i>	frites
	velouté aux fruits mixés	mousse au chocolat au lait  mousse au citron	<i>fromage frais sucré</i>  <i>banane</i>	<b>fromage à tartiner BIO</b>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	pain chocolat petit fromage frais sucré jus de pommes	baguette barres choco noir x2 fruit frais yaourt arôme	baguette fromage tranchette spécialité pomme abricot jus de fruit	biscuits madelons lait nature 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 27 au 31 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon				crêpe emmental
pastèque				
sauté de bœuf VBF RAV sauce paprika <i>boulettes de soja sauce paprika</i>	<b>omelette BIO</b> sauce tomate	paupiette au veau sauce forestière <i>tarte chèvre basilic</i>	garniture carbonara aux lardons* <i>garniture provençale végété</i>	brandade de colin d'Alaska
<b>carottes BIO persillées et pdt BIO</b>	blé doré et ratatouille	petits pois CEE2	<b>fusilli BIO</b>	<i>parmentier végété aux lentilles</i>
	<b>gouda BIO</b>	yaourt nature + confiture fraise	<b>saint nectaire AOP</b>	
lingot marbré local cicruit court cake lingot fruits local circuit court	fruit frais de saison au choix	fruit frais de saison au choix	compote pomme coing compote pomme HVE	<b>fruit frais BIO</b>
<b>gôûters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gôûters :</b>	<b>gôûters :</b>	<b>gôûters :</b>
pain au lait lait nature fruit frais	baguette barres chocolat noir x2 fromage frais arôme sirop de grenadine	moelleux amandes liégeois saveur vanille jus d'orange	baguette pâte à tartiner fruit frais lait nature	pain de mie fromage à tartiner poire au sirop

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>melon</p> <p>émincés de poulet LR sauce curry <i>couscous végété</i></p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>crème dessert chocolat crème dessert parfum vanille</p>	<p>salade de pommes de terre sauce mimosa salade de blé doré</p> <p>tarte au fromage</p> <p><b>haricots verts BIO (ail et persil)</b></p> <p>fruit frais de saison au choix</p>	<p>axoa de bœuf VBF RAV haché <i>lentilles sauce axoa végété</i></p> <p>pâtes</p> <p>fromage à tartiner ail et fines herbes fromage à tartiner nature</p> <p>ananas frais</p>	<p><i>Repas Sud Ouest</i></p> <p><i>cassoulet* du terroir (sauté de porc LR*, saucisse*, haricots blancs à la tomate, chapelure) (plat complet)</i></p> <p><i>cassoulet végété aux quenelles nature</i></p> <p><i>fromage tranchette</i></p> <p><i>gâteau basque</i></p>	<p>roulade de volaille pistachée et cornichon terrines de légumes</p> <p><b>colin d'Alaska MSC pané et citron</b> <i>œufs durs BIO florentine</i></p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p><b>petit suisse aux fruits BIO</b></p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>barre marbrée lait nature fruit frais</p>	<p>baguette beurre et miel jus de fruits exotiques glacé parfum vanille nappé caramel</p>	<p>pain au lait pâte de fruit produit laitier frais</p>	<p>baguette barre chocolat au lait fruit frais sirop de menthe</p>	<p>biscuits palets bretons x2 spécialité pomme passion 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 10 au 14 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>rôti de porc* LR jus aux herbes <i>crêpe emmental</i></p> <p>poêlée de légumes et pdt</p> <p>fromage frais sucré fromage frais arôme</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>steak haché VBF RAV sauce barbecue <i>galette de soja sauce barbecue</i></p> <p><b>coquillettes BIO</b></p> <p>cantal AOP</p> <p>compote de pomme HVE compote pomme pêche</p>	<p>nuggets de poulet <i>bouchées de blé panées</i></p> <p>chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt</p> <p>petit fromage frais arôme petit fromage frais sucré</p> <p>gaillardise abricot gaillardise fraise</p>	<p><i>Repas Froid</i></p> <p>melon</p> <p><b>œufs durs BIO et mayonnaise</b></p> <p>taboulé (<i>à la semoule BIO</i>)</p> <p><b>éclair parfum chocolat</b></p>	<p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre <i>falafels</i></p> <p>purée de courgettes et de pdt</p> <p><b>yaourt BIO sucré local circuit court</b></p> <p>cerises</p>
gûters :	gûters :	gûters :	gûters :	gûters :
<p>brioche tranches x2 confiture fraise liégeois parfum vanille</p>	<p>baguette pâte à tartiner fruit frais produit laitier frais</p>	<p>baguette fromage à tartiner fruit frais jus de fruits</p>	<p>biscuit lait nature fruit frais</p>	<p>baguette barres chocolat noir x2 jus d'orange petit fromage frais arôme</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
<p>pastèque</p> <p><b>émincés de volaille BIO</b> <b>sauce romarin</b> <i>garniture provençale végété</i></p> <p>blé doré à la tomate</p> <p>gélifié saveur vanille</p> <p>gélifié saveur chocolat</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette beurre fruit frais lait nature et poudre chocolat</p>	<p>sauté de bœuf VBF RAV sauce brune <i>palets fromagers chèvre</i></p> <p>flageolets CEE2 au thym</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p> <p><b>gouters :</b></p> <p>croissant nougat jus de pommes</p>	<p>taboulé</p> <p>croque monsieur* <i>tarte fromage</i></p> <p>laitue iceberg</p> <p>fromage frais sucré fromage frais arôme</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>biscuit pompon cacao lait nature spécialité bi fruits</p>	<p><i>Repas Espagne</i></p> <p><b>beignets de calamars</b> <b>et citron</b> <i>chili sin carne</i></p> <p><b>riz BIO</b> façon paëlla</p> <p><i>petit fromage frais arôme</i></p> <p><b>melon jaune</b></p> <p><b>gouters :</b></p> <p>pain de mie gelée groseille crème dessert</p>	<p>boulettes de soja sauce aigre douce</p> <p>batonnière aux carottes jaunes et pdt</p> <p><b>edam BIO</b></p> <p>cocktail de fruits au sirop</p> <p>ananas au sirop</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette barre chocolat au lait fruit frais produit laitier frais</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

<p><b>Légendes :</b></p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p><i>nouvelle recette/nouveau produit</i></p> <p><b>produit issu agriculture biologique</b></p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>
--	--	--	---	---

# 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>fromage frais sucré</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>pâté de volaille (réserve) <i>terrines de légumes</i></p> <p>ravioli au bœuf VBF (réserve)</p> <p><i>ravioli aux légumes</i></p> <p>compote de pomme HVE (réserve)</p>	<p>émincés de volaille LR sauce orientale <i>galette de soja sauce orientale</i></p> <p>beignets de chou-fleur</p> <p>fromage ovale bleu</p> <p>fruit frais de saison au choix</p>	<p><i>repas froid de fin d'année</i></p> <p>jambon* qualité supérieure HVE - VPF (et ketchup)</p> <p>œufs durs BIO et mayonnaise</p> <p>salade froide de coquillettes BIO (coquillettes BIO, concombres, tomates)</p> <p>crème anglaise</p> <p><b>gâteau fondant chocolat</b></p>	<p>melon</p> <p>pastèque</p> <p>pépites de colin d'Alaska MSC aux céréales (et citron)</p> <p><i>bouchées de blé panées</i></p> <p>frites</p> <p><b>fromage à tartiner BIO</b></p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>brioche tranches x2 confiture fraise lait nature et poudre chocolat</p>	<p>baguette pâte à tartiner fruit frais yaourt sucré</p>	<p>galette bretonne produit laitier frais jus d'orange</p>	<p>baguette fromage tranchette fruit frais sirop de grenadine</p>	<p>céréales lait nature 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 01 au 05 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé		<i>repas froid</i>	pastèque	
			melon	
ailes de poulet LR	beaufilet de hoki MSC		sauté de bœuf VBF RAV	tortelloni tomates
falafels	doré au beurre	<b>riz niçois au thon (riz, thon, tomate, maïs)</b>	sauce provençale	mozzarella BIO jus à l'estragon
haricots verts BIO (échalotes)	petits pois carottes	salade de riz niçois (riz, tomates, maïs, macédoine)	garniture provençale végétale	
petit fromage frais sucré	edam	emmental	pommes de terre façon sarladaise	yaourt BIO parfum vanille
petit fromage frais arôme	coulommiers	banane	montcendre	
	cocktail de fruits au sirop		mimolette	fruit frais de saison
	ananas au sirop			au choix
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
pain de mie	baguette	gaufrettes parfum vanille	baguette	pain au lait
fromage à tartiner	barres chocolat noir x2	fromage frais sucré	beurre et miel	ourson guimauve
jus de fruits exotiques	fruit frais	sirop de menthe	fruit frais	purée pomme coing
	lait nature		produit laitier 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