

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 29 avril au 03 mai 2024 Vacances Zone B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet sauce façon béarnaise	<u>taboulé BIO</u>		bœuf bourguignon VBF	tomates <b>BIO</b> vinaigrette à l'aneth
mezze penne et courgettes	crêpe emmental		gratin façon dauphinois	beaufilet de hoki MSC doré au beurre et citron
<u>gouda BIO</u>	trio de légumes <b>BIO</b> (carottes, brocolis, chou-fleur)	FERIE	suisse aux fruits <b>BIO</b>	<u>épinards BIO sauce blanche et pdt BIO</u>
liégeois parfum vanille	<u>yaourt BIO vanille</u>		<u>fruit frais BIO</u>	tarte chocolat

*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 <b>BIO</b>				
rôti de porc* LR sauce basquaise <i>rôti de poulet sauce basquaise</i>	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce oseille			
<u>semoule <b>BIO</b> et ratatouille</u>	<u>purée de courgettes <b>BIO</b> et de pdt</u>	FERIE	FERIE	
yaourt sucré <b>BIO</b> local cicruit court	saint nectaire AOP			
	fraises (et sucre)			

*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

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>émincés de volaille sauce brune</i>	lasagnes au bœuf VBF	pilons de poulet rôti		pépites de colin d'Alaska MSC dorées panées
<u>chou-fleur BIO et pdt BIO</u>		petits pois CEE2	riz BIO à la napolitaine (riz BIO, tomate, mozzarella)	<u>trio de légumes BIO et pdt BIO</u>
cantal AOP	suisse aux fruits BIO	<u>fromage BIO</u>	yaourt BIO parfum vanille	crème anglaise
fruit frais BIO		quatre quart pur beurre (individuel)	<u>fruit frais BIO</u>	œufs à la neige

*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	<u>salade de pommes de terre BIO</u>	<u>carottes râpées BIO</u>	Repas Cameroun	
	boulettes de blé panées façon thai	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	<i>émincés de poulet LR sauce saveur vanille coco</i>	moules à la crème
	<b>haricots verts BIO (echalotes)</b>	beignets de brocolis	<i>riz façon pilaf aux haricots rouges</i>	frites
	<u>yaourt BIO</u>		<i>fromage frais sucré</i>	<b>fromage à tartiner BIO</b>
		<u>creme dessert BIO</u>	<u>banane BIO</u>	<u>purée de pomme BIO</u>

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