

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 mai 2023 DECOUVERTE DES TERROIRS DU SUD

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	carottes râpées HVE au citron		demi pamplemousse BIO (et sucre)	tomates aux olives vertes
émincés de poulet BIO sauce miel et romarin <i>quenelles nature sauce miel et romarin</i>	axoa de bœuf VBF haché <i>boulettes de soja sauce axoa végété</i>		garniture cassoulet* (saucisses et saucisson à l'ail) <i>tortilla (1/2 / enfant)</i>	pâtes napolitaine BIO
blé doré (et blettes à la provençale)	pommes de terre façon sarladaises		haricots blancs à la tomate	pont l'évêque AOP/AOC à la coupe
fromage frais ail et fines herbes	yaourt sucré BIO		bûche au lait de mélange	
crème dessert saveur pralinée	gâteau basque		fruit frais de saison HVE	pêche 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	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mai au 2 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	pastèque HVE		concombres vinaigrette BIO	betteraves HVE mimosa
	roti de porc* LR au jus <i>palets fromager à l'emmental</i>		hoki MSC pané (et citron)	lentilles BIO à la tomate
	brocolis BIO sauce blanche (et pdt)		purée de pomme de terre et courgettes	riz BIO
	velouté aux fruits mixés		petit fromage frais sucré	coulommiers
	gaufrettes parfum chocolat (plumétis)		cerises	fruit frais de saison HVE

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  
HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de  
niveau 2  
pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 5 au 9 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	taboulé <b>semoule BIO</b>		tomates sauce ciboulette	laitue iceberg
sauté de bœuf VBF sauce poivrade <i>boulettes de blé pané façon thai</i>	haché au cabillaud façon brandade		<b>omelette BIO et fromage râpé</b>	lasagnes au bœuf VBF
chou fleur CEE2 et pdt persillées	haricots verts et beurre HVE (échalote)		<b>carottes BIO et pdt BIO persillées</b>	<i>ravioli aux légumes au gratin</i>
saint nectaire AOP/AOC à la coupe	<b>suisse aux fruits BIO</b>		fromage frais à tartiner	yaourt arôme
compote de pomme (HVE)	gâteau moelleux au chocolat		liégeois saveur vanille	<b>fruit frais de saison 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  
HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2  
pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	œuf dur sauce cocktail		<b>concombres BIO sauce ciboulette</b>	<i>repas fraich'attitude</i>
<b>émincés de volaille BIO sauce au curry</b>			rôti de bœuf VBF et ketchup	<i>tomates cerises "à croquer"</i>
<i>couscous végétarien</i>	parmentier végétarien		<i>œufs durs et mayonnaise</i>	<b>tarte flan au saumon ciboulette</b>
<b>semoule BIO (et courgettes BIO)</b>			beignets de brocolis	<b>épinards au gratin (pdt)</b>
chaource AOP/AOC à la coupe	<b>yaourt BIO local et circuit court</b>		saint paulin	<i>petit fromage frais sucré</i>
spécialité pomme abricot	fruit frais de saison HVE		<b>fruit frais de saison BIO</b>	<b>clafoutis aux cerises Ad ind</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  
HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2  
pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable