

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque HVE</p> <p>rôti de porc* VPF sauce moutarde <i>rôti de poulet sce moutarde</i></p> <p>courgettes au gratin (blé doré)</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>crème dessert BIO saveur vanille</p>	<p>salade verte</p> <p>nuggets de poulet</p> <p>haricots verts BIO</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p><i>repas FROID</i> <i>rillettes au thon</i></p> <p>rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)</p> <p>salade de tomates et pépinettes</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>tarte aux pommes</p>	<p>betteraves HVE vinaigrette à la framboise</p> <p>palets fromagers emmental</p> <p>petits pois carottes HVE</p> <p>fromage ovale</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>colin d'Alaska pané MSC</p> <p>riz BIO et tomates concassées (mélange)</p> <p>gouda individuel</p> <p>cocktail de fruits au sirop</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

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de
niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 juin au 30 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées HVE	pâté de volaille (réserve)	laitue iceberg	<i>repas FROID de fin d'année</i>	concombres vinaigrette
émincé de poulet au cumin	ravioli au bœuf VBF (réserve)	sauté de bœuf VBF sauce aux olives vertes	melon BIO	<u>beignets de calamars (et sauce blanche ciboulette)</u>
coquillettes BIO		purée céleri et pomme de terre	jambon* qualité supérieure <i>rôti poulet froid</i>	haricots beurre et verts CEE2 (échalote)
coulommiers	fromage BIO	fromage blanc arôme	camembert	yaourt sucré BIO
fruit frais de saison HVE	compote de pomme HVE (réserve)	fruit frais de saison HVE	mousse chocolat au lait	biscuit
			jus de pomme	

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VPF = 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 3 au 7 juillet 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes	betteraves vinaigrette HVE	pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	tomates vinaigrette	melon BIO
manchons de poulet rôtis	steak haché VBF sauce tomate	rôti de poulet froid et ketchup	omelette	colin d'Alaska pané MSC
trio de légumes BIO (échalote) (et pdt)	<u>pommes campagnardes</u>	coquillettes et courgettes	semoule BIO (et ratatouille)	épinard au gratin et pdt
fromage à tartiner	fromage blanc sucré	petit fromage frais sucré	mimolette	yaourt arôme
tarte grillé aux abricots	fruit frais BIO	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE	madeleine

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