

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 mai 2021 SEMAINE DES TERROIRS

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------|--|--|--|---|
| FERIE | melon | chorizo* <i>roulade de volaille</i> | REPAS VEGETARIEN | tomates sauce au thon |
| | <i>émincés de poulet sauce au romarin</i> | axoa de bœuf VBF haché | salade verte sauce mimosa | <i>morceaux colin d'alaska sauce niçoise (tomate, olive, câpre)</i> |
| | <i>blé doré (et blettes à la provençale)</i> | pommes de terre façon sarladaises | <i>tortellini ricotta épinards bouillon aux herbes</i> | <i>purée courgette basilic pomme de terre</i> |
| | yaourt nature et sucre | bûche au lait mélange | fromage frais sucré | tomme |
| | biscuit moelleux aux amandes | fruit frais de saison | tarte au citron | fruit frais BIO |

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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 mai au 4 juin 2021

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|--|--|--|
| <p>betteraves moutarde à l'ancienne</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce poivrade</p> <p><i>flageolets (carottes)</i></p> <p>camembert</p> <p>fruit frais BIO</p> | <p>laitue iceberg</p> <p>rôti de porc* sauce aux oignons</p> <p><i>rôti de poulet sauce aux oignons</i></p> <p><i>pomme de terre grenaille en ragout</i></p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>spécialé pomme pêche</p> | <p>tomates aux olives vertes</p> <p>pilons de poulet rôtis</p> <p>brocolis au gratin (pdt)</p> <p>montboissier</p> <p>gélifié saveur vanille</p> | <p>melon oval</p> <p><i>haché au cabillaud sauce crème de poivrons</i></p> <p>riz jaune aux petits légumes (façon paëlla)</p> <p>petit fromage frais aux fruits</p> <p>cerises</p> | <p>REPAS VÉGÉTARIEN</p> <p>chou blanc rémoulade</p> <p>omelette et fromage râpé</p> <p>mezze penne (et courgettes)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p><i>quatre-quarts pur beurre</i></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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 7 au 11 juin 2021

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|--------------------------------------|---|-------------------------------|
| REPAS VEGETARIEN | | | | |
| radis beurre | cervelas* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i> | accras de morue | concombres sauce ciboulette | tomates sauce au cerfeuil |
| <i>galette végétale au chou kale</i> | colin d'alaska doré au beurre | rôti de bœuf VBF froid et ketchup | filet de poulet sauce moutarde | lasagnes au bœuf VBF |
| semoule (et ratatouille) | salsifis persillés | semoule | <i>chou fleur et carottes (pdt)</i> | |
| bleu | petit fromage blanc sucré | pointe de brie | fromage frais à tartiner | yaourt anôme |
| mousse chocolat au lait | fruit frais de saison | fruit frais de saison | fruit frais BIO | gaufrettes parfum 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

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 14 au 18 juin 2021

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------------|---|---|--|---|
| melon | REPAS VÉGÉTARIEN œuf dur mayonnaise | <u>repas créole</u> achard de légumes | laitue iceberg | <u>repas fraich'attitude</u> tomates cerises "à croquer" |
| goulash de bœuf VBF | <i>tajine végétarien (courgette, carottes, pois chiche, pdt...)</i> | rougail saucisses* (rondelles fumées) <i>rougail volaille</i> | émincés de volaille à l'orientale | tarte flan au saumon ciboulette |
| coquillettes (et carottes) | | riz | pommes campagnardes mayonnaise et ketchup | épinards au gratin (pdt) |
| st paulin à la coupe | fromage frais aux fruits | fromage frais à tartiner | fromage ovale | velouté aux fruits mixés |
| spécialité pomme abricot | fruit frais de saison | ananas frais nectar de fruits exotiques | fruit frais BIO | clafoutis aux cerises |

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

| Légendes : | | | | |
|-------------------------------|-----------------------------|--|-------------------------------------|----------------------|
| VBF = Viande Bovine Française | VPF = Viande Porc Française | # = Aide UE à destination des écoles | AOP = Appellation Origine Protégée | pdt = pomme de terre |
| RAV = Race à Viande | * = Plat contenant du porc | <i>nouvelle recette/nouveau produit</i> | AOC = Appellation Origine Contrôlée | MSC = pêche durable |
| | LR = Label Rouge | produit issu agriculture biologique | HVE = Haute Valeur Environnementale | |