

semaine du 23 au 27 mai 2022 DECOUVERTE DES TERROIRS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	chorizo* <i>roulade de volaille</i>	tomates sauce mimosa		demi pamplemousse (et sucre)
émincés de poulet LR sauce miel et romarin	axoa de bœuf VBF haché	morceaux de filet de colin d'alaska MSC sauce citron, olive et câpre		parmentier végétarien BIO (chapelure)
semoule BIO (et blettes à la provençale)	pommes de terre façon sarladaises	riz (et courgettes au basilic)	FERIE	bûche au lait de mélange
yaourt nature BIO (et sucre)	fromage frais à tartiner BIO	tomme		crème dessert saveur pralinée
gâteau basque	fruit frais BIO de saison	fruit frais de saison		

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 = issue 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

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mai au 3 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves moutarde à l'ancienne	laitue iceberg	carottes à l'orange	concombres vinaigrette	melon BIO
sauté de bœuf VBF sauce poivrade	rôti de porc* LR (froid ou chaud)	crêpes fourrées aux champignons	hoki MSC (plein filet) pané (et citron)	<u>merlu sauce aurore</u>
carottes BIO (et lentilles)	<i>rôti de poulet froid</i>	brocolis au gratin (pdt)	riz BIO jaune aux petits légumes (façon paëlla)	coquillettes BIO (et courgettes BIO)
fromage AOP/AOC	fromage frais à tartiner BIO	emmental à la coupe	petit fromage frais aux fruits	velouté aux fruits mixés
fruit frais BIO de saison	<u>spécialité pomme pêche</u>	gélifié saveur vanille	cerises	gaufrettes parfum chocolat (plumétis)

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 = issue 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

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	taboulé	crêpe fourrée sauce au fromage	concombres BIO sauce ciboulette	tomates vinaigrette
	<u>pizza au fromage</u>	rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)	omelette BIO et fromage râpé BIO	lasagnes au bœuf VBF
	haricots verts BIO (échalote)	purée pomme de terre et patate douce	chou fleur BIO, courgettes BIO (échalote) (et pdt)	yaourt sucré BIO local et circuit court
	fromage AOP/AOC	petit fromage blanc aux fruits	fromage frais à tartiner	gâteau moelleux au chocolat
	fruit frais BIO de saison	fruit frais de saison	liégeois saveur vanille	

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 = issue 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

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	œuf dur BIO sauce cocktail	<u>repas créole</u> achard de légumes	laitue iceberg	<u>repas fraich'attitude</u> tomates cerises "à croquer"
goulash de bœuf VBF	tortelloni tomates mozzarella BIO sauce tomate basilic	rougail saucisses* (rondelles fumées) <i>rougail volaille</i>	émincés de poulet LR sauce orientale	tarte flan au saumon ciboulette
semoule BIO (et carottes BIO)		riz	frites (mayonnaise et ketchup)	épinards au gratin (pdt)
fromage BIO	suisse aux fruits BIO	fromage frais à tartiner	fromage AOP/AOC	velouté aux fruits mixés
spécialité pomme abricot	fruit frais de saison	ananas frais nectar de fruits exotiques	fruit frais BIO de saison	clafoutis aux cerises

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 = issue 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

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**