

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mai au 3 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>sauté de bœuf VBF sauce poivrade</p> <p>carottes (et lentilles)</p> <p>camembert</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>jambon* qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i></p> <p>purée de pomme de terre</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>compote de pomme (HVE)</p>		<p>hoki MSC (plein filet) pané (et citron)</p> <p>riz jaune aux petits légumes (façon paëlla)</p> <p>petit fromage frais aux fruits</p> <p>cerises</p>	<p>melon oval</p> <p>quenelles natures sauce aurore</p> <p>mezze penne (et courgettes)</p> <p>velouté aux fruits mixés</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 = 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	haché au cabillaud façon brandade haricots verts et beurre (échalote) fromage à la coupe fruit frais BIO		concombres sauce ciboulette omelette et fromage râpé chou fleur, courgettes (échalote) (pdt) liégeois saveur vanille	tomates vinaigrette lasagnes au bœuf VBF yaourt sucré

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 Originale 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
goulash de bœuf VBF	œuf dur sauce cocktail		émincés de volaille façon kebab	<u>repas fraich'attitude</u> tarte flan au saumon ciboulette
blé doré (et carottes)	tortellini ricotta épinards sauce tomate basilic		frites (mayonnaise et ketchup)	épinards au gratin (pdt)
emmental à la coupe	fromage frais sucré		carré de l'est	velouté aux fruits mixés
spécialité pomme abricot			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

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 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>rôti de porc* sauce moutarde <i>rôti de poulet sse moutarde</i></p> <p>purée brocolis pomme de terre</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>	<p>tarte flan aux fromages</p> <p>haricots verts (échalote)</p> <p>petit fromage frais aux fruits</p> <p>gâteau pur beurre fourré chocolat (gaillardise)</p>		<p>nuggets de poulet (plein filet)</p> <p>petits pois carottes</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>merlu MSC (plein filet) sauce crème de courgettes</p> <p>riz et tomates concassées (mélangés)</p> <p>yaourt sucré</p>

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

Légendes :

VPF = 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

pot = 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 27 juin au 1er juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>filet de poulet sauce au cumin</p> <p>haricots blancs à la tomate</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>pâté de volaille (réserve)</p> <p>ravioli au bœuf VBF (réserve)</p> <p>compote de pomme HVE (réserve)</p>		<p><i>repas FROID de fin d'année</i></p> <p>melon BIO</p> <p>jambon* qualité supérieure <i>rôti poulet froid</i></p> <p>taboulé (tomate, concombre...)</p> <p>mousse chocolat au lait</p> <p>jus de pomme</p>	<p>falafels (et sauce blanche ciboulette froide)</p> <p>haricots beurre et verts (échalote)</p> <p>yaourt arôme</p> <p>cake fourré chocolat</p>

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 * = Plat contenant du porc AOP = Appellation Origine Protégée RAV = Race à Viande LR = issue Label Rouge 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