

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 9 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon BIO	carottes râpées		repas anglais tomates sauce fromage blanc ciboulette	"and chips" (pommes campagnardes et mayonnaise)
haché au veau sauce façon marengo	manchons de poulet rôtis		boulettes soja jus aux légumes couscous	"fish" (colin d'alaska MSC (plein filet) pané)
haricots verts (échalote)	purée céleri pomme de terre		semoule (et quinoa)	
liégeois au chocolat	fromage frais sucré		velouté aux fruits mixés	gâteau à la carotte (pâtisserie fraîche) sirop de menthe

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 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>haricots rouges et courgettes sauce tomate</p> <p>tortis</p> <p>st paulin</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>tomates sauce basilic</p> <p>hachis parmentier au bœuf VBF</p> <p>crème dessert chocolat</p>		<p>pâté de campagne* (et cornichon)</p> <p><i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p> <p>calamars (anneau entier) à la romaine (beignets)</p> <p>roulade de volaille (et cornichon)</p> <p>chou fleur sauce blanche (pdt)</p> <p>ananas frais BIO</p>	<p>sauté de bœuf VBF sauce façon thai</p> <p>batonnière aux carottes jaunes (riz)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>compote de pomme (HVE)</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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 23 au 27 mai 2022 DECOUVERTE DES TERROIRS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet sauce miel et romarin	axoa de bœuf VBF haché			
blé doré (et blettes à la provençale)	pommes de terre façon sarladaises		FERIE	PONT DE L'ASCENSION
yaourt nature (et sucre)	fromage frais ail et fines herbes			
gâteau basque	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 = 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**