

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 13 au 17 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>taboulé BIO</b>	<b>Repas Sud Ouest</b> tomates vinaigrette aux olives vertes	céleri HVE rémoulade	salade verte sauce mimosa	concombres vinaigrette
sauté de bœuf VBF aux oignons	saucisses*, saucisson* à l'ail (façon cassoulet) <i>saucisses de volaille</i>	<b>nuggets de poulet BIO</b>	<b>fusilli BIO tomates concassées et fromage râpé</b>	pépité de colin d'Alaska MSC 3 céréales
<b>poêlée 4 légumes BIO (échalote) (et pdt)</b>	garniture cassoulet (haricot blanc)	haricots plats (échalote)	fromage frais sucré	<b>purée brocolis pomme de terre BIO</b>
velouté aux fruits mixés	fromage AOP/AOC individuel	bûche au lait de mélange	poire production locale HVE	crème anglaise
fruit frais de saison	gâteau basque	fruit frais de saison HVE		gâteau fondant 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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 20 au 24 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	carottes râpées HVE	accras de morue	salami* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	laitue iceberg
lasagnes au bœuf VBF	<b>boulette chou kale BIO et ketchup</b>	rôti de bœuf VBF froid	émincé de poulet LR sauce tandoori	moules sauce crème
yaourt arôme BIO local et circuit court	haricots verts (échalote) CEE2 et (pdt)	épinards sauce blanche (et pdt)	<b>riz BIO (et brunoise de légumes)</b>	frites
fruit frais de saison HVE	edam	fromage	petit fromage frais sucré	fromage AOP/AOC
	<b>crème dessert saveur vanille BIO</b>	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison	<b>purée de pomme BIO</b>

*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 27 mars au 31 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé <b>(semoule BIO)</b>	carottes rapées HVE	pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	salade de maïs (et cœur de palmier)	tomates vinaigrette
sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne	<b>tortellini tomate mozzarella BIO jus basilic</b>	manchons de poulet rôtis	jambon* qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i>	<b>hoki MSC (plein filet) pané (et citron)</b>
poêlée de légumes et pdt		purée potiron et pdt	beignets de salsifis	<b>chou fleur BIO</b> sauce blanche(et pdt)
yaourt arôme	fromage frais à tartiner	tomme	emmental à la coupe	crème anglaise
fruit frais de saison HVE	dessert lacté (gélifié) saveur vanille	banane	<b>fruit frais BIO</b>	œufs à la neige

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 AB (écrit en vert)**

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 3 au 7 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves HVE vinaigrette</p> <p>rôti de porc* LR sauce brune</p> <p><i>rôti de poulet sauce brune</i></p> <p>haricots verts CEE2 (échalote) et pdt</p> <p>saint nectaire AOP/AOC individuel</p> <p>pomme production locale HVE</p>	<p>laitue iceberg</p> <p><b>omelette BIO sauce façon piperade</b></p> <p><b>semoule BIO</b> (et ratatouille)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>gaufrettes parfum chocolat (plumétis)</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>daube de bœuf VBF</p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p><b>carottes râpées BIO</b></p> <p>émincés de poulet façon kebab</p> <p>frites (mayonnaise et ketchup)</p> <p>coulommiers</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p><b>Repas Indien</b> salade de lentilles aux épices</p> <p><b>tandoori de colin d'Alaska MSC</b></p> <p><b>riz BIO</b> à l'indienne (et épinards)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>compote aux fruits exotiques</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 AB (écrit en vert)**

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 11 au 14 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	betteraves HVE vinaigrette à l'échalote	œuf dur (mayonnaise)	coleslaw	salade de pépinettes
	boulettes agneau sauce au thym	chipolatas grillées* <i>merguez grillées</i>	<b>nuggets poulet BIO</b>	pizza au fromage (emmental)
	semoule et carottes	pommes grenailles et côtes de blettes	petits pois et carottes CEE2	<b>haricots beurre BIO</b> (échalote)
	<b>fromage BIO</b>	yaourt sucré	chaource AOP/AOC à la coupe	petit fromage frais aux fruits
	éclair au chocolat œuf en chocolat	fruit frais de saison HVE	fraises (et sucre)	<b>fruit frais BIO</b>

*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 AB (écrit en vert)**

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 17 au 21 avril 2023 Vacances Scolaires Zone B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	tomates sauce ciboulette	crêpe fourrée au fromage	taboulé	concombres vinaigrette
<b>émincé de poulet BIO et son jus</b>	<b>colin d'alaska pané MSC et citron</b>	rôti de bœuf VBF froid (et mayonnaise)	steak haché VBF sauce barbecue	tarte méditerranéenne
chou fleur CEE2 persillé (et riz)	<b>purée de légumes et pdt BIO</b>	coquillettes à la tomate	épinards au gratin (pdt)	poelée de légumes (pdt)
<b>yaourt sucré BIO local</b>	cantal AOP / AOC individuel	fromage à tartiner ail et fines herbes	velouté aux fruits mixés	<b>fromage BIO</b>
gâteau (pompon cœur cacao)	compote de pomme (HVE)	fruit frais de saison HVE	<b>fruit frais BIO</b>	crème dessert 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 = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

**produit issu AB (écrit en vert)**

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 24 au 28 avril 2023 Vacances Scolaires zone B/C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves HVE vinaigrette	achard de légumes HVE	salade de maïs (et tomates)	<b>concombres BIO sauce à l'aneth</b>	<i>Repas Espagnol</i>
bœuf bourguignon VBF	manchons de poulet	moules sauce à la crème	<b>fusillis BIO</b>	<i>melon HVE</i>
petits pois CEE2 (et champignons)	courgettes au gratin et pdt	frites	(ratatouille) et fromage rapé	<i>beignets de calamars (anneau entier)</i>
saint nectaire AOP/AOC individuel	fromage frais à tartiner	pointe de brie	fromage frais sucré	<b>riz BIO façon paëlla</b>
quatre quart pur beurre	mousse au chocolat au lait	fruit frais de saison HVE	fraises (et sucre)	<b>yaourt sucré BIO</b>
				<i>churros</i>

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

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = 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	<b>produit issu AB (écrit en vert)</b>	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 2 au 5 mai 2023 Vacances Scolaires Zone C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	taboulé	laitue iceberg	salami* (et cornichon)	macédoine
	<b>semoule BIO</b>		<i>roulade de volaille et cornichon</i>	
	crêpes fourrées sauce au fromage	rôti de bœuf froid VBF (et cornichon)	<b>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</b>	roti de porc *LR sauce pruneaux
	haricots beurre CEE2 (échalote)	mezze penne	<b>trio de légumes BIO</b> (échalote) (et pdt)	<i>rôti de poulet sauce pruneaux</i>
	<b>yaourt framboise BIO local</b>	carré de l'est	petit fromage frais sucré	<b>purée pomme de terre nature BIO</b>
	brownie	crème dessert vanille	fruit frais de saison HVE	cantal AOP/AOC individuel
			fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE

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

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = 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	<b>produit issu AB (écrit en vert)</b>	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 9 au 12 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	carottes râpées HVE	concombres vinaigrette	tomates vinaigrette	œuf dur mayonnaise
	émincés de poulet BIO sauce façon béarnaise	carbonade de bœuf VBF	tarte au fromage (emmental)	cassolette colin d'alaska MSC quenelles de brochet
	pommes façon sarladaises	poêlée de légumes et riz	épinards sauce blanche (pdt)	<b>semoule BIO</b>
	mimolette	velouté aux fruits mixés	<b>fromage BIO individuel</b>	petit fromage frais arôme
	<b>compote BIO</b>	tarte au flan	melon HVE	fraises (et sucre)

*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 AB (écrit en vert)**

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 15 au 19 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves HVE vinaigrette	<b>salade verte BIO</b>	pizza au fromage (emmental)		concombres vinaigrette
boulette de blé panée	hachis parmentier au bœuf VBF	rôti de porc* froid (et mayonnaise) <i>rôti de poulet froid (et mayonnaise)</i>		sauté de bœuf VBF sauce à la moutarde
<b>tortis BIO</b> (et ratatouille)		batonnière aux carottes jaunes (riz)	FERIE	pommes de terre et salsifis persillés
chaource AOP / AOC à la coupe	st paulin	yaourt sucré		<b>fromage frais à tartiner BIO</b>
fruit frais de saison HVE	<b>dessert lacté BIO</b>	fruit frais de saison HVE		spécialité pomme poire HVE

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

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = 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	<b>produit issu AB (écrit en vert)</b>	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 mai 2023 DECOUVERTE DES TERROIRS DU SUD

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	carottes râpées HVE au citron	chorizo* <i>roulade de volaille</i>	<b>demi pamplemousse BIO (et sucre)</b>	tomates aux olives vertes
<b>émincés de poulet BIO sauce miel et romarin</b>	axoa de bœuf VBF haché	beignets de calamars (et citron)	garniture cassoulet* (saucisses et saucisson à l'ail) <i>saucisses de volaille</i>	<b>mezze penne napolitaine BIO</b>
blé doré (et blettes à la provençale)	pommes de terre façon sarladaises	riz (et courgettes)	haricots blancs à la tomate	<b>pont l'évêque AOP/AOC à la coupe</b>
fromage frais ail et fines herbes	<b>yaourt sucré BIO</b>	fromage blanc nature + miel	bûche au lait de mélange	
crème dessert saveur pralinée	gâteau basque	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE	pêche au sirop

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

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = 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	<b>produit issu AB (écrit en vert)</b>	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mai au 2 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	pastèque HVE	carottes râpées HVE	<b>concombres vinaigrette BIO</b>	betteraves HVE mimosa
	roti de porc* LR au jus <i>rôti de poulet au jus</i>	pilons de poulet rôtis	<i>hoki MSC pané (et citron)</i>	<b>lentilles BIO à la tomate</b>
	<b>poêlée 4 légumes BIO (et pdt BIO)</b>	petits pois CEE2	purée de pomme de terre et courgettes	<b>riz BIO</b>
	velouté aux fruits mixés	emmental à la coupe	petit fromage frais sucré	coulommiers
	gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	gélifié saveur vanille	cerises	fruit frais de saison HVE

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

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = 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	<b>produit issu AB (écrit en vert)</b>	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 5 au 9 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	taboulé <b>semoule BIO</b>	accras de morue	tomates sauce ciboulette	laitue iceberg
sauté de bœuf VBF sauce poivrade	haché au cabillaud façon brandade	paupiette au veau sauce forestière	<b>omelette BIO et fromage râpé</b>	lasagnes au bœuf VBF
chou fleur CEE2 et pdt persillées	haricots verts et beurre HVE (échalote)	purée pomme de terre et patate douce	<b>carottes BIO et pdt BIO persillées</b>	yaourt arôme
saint nectaire AOP/AOC à la coupe	<b>suisse aux fruits BIO</b>	pointe de brie	fromage frais à tartiner	
compote de pomme (HVE)	gâteau moelleux au chocolat	fruit frais de saison HVE	liégeois saveur vanille	<b>fruit frais de saison BIO</b>

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

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = 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	<b>produit issu AB (écrit en vert)</b>	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	œuf dur sauce cocktail	repas Américain laitue iceberg	concombres BIO sauce ciboulette	repas fraich'attitude tomates cerises "à croquer"
émincés de volaille BIO sauce au curry	parmentier végétarien	cheeseburger VBF	rôti de bœuf VBF et ketchup	tarte flan au saumon ciboulette
semoule BIO (et courgettes BIO)	yaourt BIO local et circuit court	frites	beignets de brocolis	épinards au gratin (pdt)
chaource AOP/AOC à la coupe	fruit frais de saison HVE	fromage frais à tartiner	saint paulin	petit fromage frais sucré
spécialité pomme abricot		cookie sirop de grenadine	fruit frais de saison BIO	clafoutis aux cerises

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

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = 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 AB (écrit en vert)	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 19 au 23 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque HVE	salade verte	<i>repas FROID</i>		
rôti de porc LR * sauce moutarde <i>rôti de poulet sce moutarde</i>	<b>nuggets de poulet BIO</b>	<i>rillettes au thon</i>	betteraves HVE vinaigrette à la framboise	<b>concombres vinaigrette BIO</b>
courgettes au gratin (blé doré)	haricots verts CEE 2 (échalote)	<b>rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)</b>	palets fromagers emmental	colin d'Alaska pané MSC
bûche au lait de mélange	fromage frais sucré	<i>salade de tomates et pépinettes</i>	petits pois carottes HVE	<b>riz BIO</b> et tomates concassées (mélanaés)
<b>crème dessert BIO saveur vanille</b>	fruit frais de saison HVE	<i>petit fromage frais sucré</i>	cantal AOP/AOC individuel	<b>fromage BIO individuel</b>
		<i>tarte aux pommes</i>	fruit frais de saison HVE	cocktail de fruits au sirop

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 AB (écrit en vert)**

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>	<b>concombres vinaigrette BIO</b>
émincé de poulet au cumin	ravioli au bœuf VBF (réserve)	sauté de bœuf VBF sauce aux olives vertes	<b>melon BIO</b>	<b>falafels BIO (et sauce blanche ciboulette froide)</b>
<b>coquillettes BIO</b>	emmental à la coupe	purée céleri et pomme de terre	<b>jambon* qualité supérieure</b> <i>rôti poulet froid</i>	haricots beurre et verts CEE2 (échalote)
coulommiers	fromage blanc arôme	fromage blanc arôme	<b>taboulé (tomate, concombre...)</b>	<b>yaourt sucré BIO</b>
fruit frais de saison HVE	compote de pomme HVE (réserve)	fruit frais de saison HVE	<b>camembert</b>	biscuit
			<b>mousse chocolat au lait</b>	
			<b>jus de pomme</b>	

*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 AB (écrit en vert)**

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 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 HVE
manchons de poulet rôtis	steak haché VBF sauce tomate	rôti de poulet froid et ketchup	<b>omelette BIO</b>	pépites de colin d'Alaska pané MSC et citron
<b>trio de légumes BIO</b> (échalote) (et pdt)	frites	coquillettes et courgettes	<b>semoule BIO</b> (et ratatouille)	épinard au gratin et pdt
fromage à tartiner	fromage blanc sucré	petit fromage frais sucré	mimolette	<b>yaourt BIO parfum vanille</b>
tarte grillé aux abricots	<b>fruit frais BIO</b>	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 AB (écrit en vert)**

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