

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 mai 2022 **DECOUVERTE DES TERROIRS**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	<u>salade de maïs</u>	tomates sauce mimosa		<u>salade verte</u>
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		
<i>tarte flan méditerranéenne</i>	<i>omelette</i>			
<b>semoule BIO</b> (et blettes à la provençale)	pommes de terre façon sarladaises	riz (et courgettes au basilic)	FERIE	<b>parmentier végétarien BIO</b> (chapelure)
<b>yaourt nature BIO</b> (et sucre)	<b>fromage frais à tartiner BIO</b>	<b>fromage BIO</b>		bûche au lait de mélange
gâteau basque	<b>fruit frais BIO de saison</b>	<b>fruit frais BIO de saison</b>		crème dessert saveur pralinée

*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	<b>carottes BIO</b> à l'orange	concombres vinaigrette	<b>melon BIO</b>
sauté de bœuf VBF sauce poivrade <i>tortilla</i>	rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>galette végétale sauce tomate</i>	pilons de poulet rôtis <i>crêpes fourrées aux champignons</i>	hoki MSC (plein filet) pané (et citron)	<b>boulettes végétales BIO</b> sauce aurore
<b>carottes BIO</b> (et lentilles)	purée de pomme de terre	brocolis au gratin (pdt)	<b>riz BIO</b> jaune aux petits légumes (façon paëlla)	<b>coquillettes BIO</b> (et courgettes BIO)
fromage AOP/AOC	<b>fromage frais à tartiner BIO</b>	emmental à la coupe	petit fromage frais aux fruits	velouté aux fruits mixés
<b>fruit frais BIO de saison</b>	compote de pomme (HVE)	gélifié saveur vanille	cerises	<u>autre dessert</u>

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	<b>concombres BIO</b> sauce ciboulette	<b>tomates BIO</b> vinaigrette
	haché au cabillaud façon brandade	rôti de bœuf VBF froid (et cornichon) <i>émincés de blé sauce massala</i>	<u>cordon bleu</u>	lasagnes au bœuf VBF
	<b>haricots verts BIO</b> (échalote)	purée pomme de terre et patate douce	<b>chou fleur BIO, courgettes BIO</b> (échalote) (et pdt)	<i>ravioli aux légumes</i>
	fromage à la coupe	petit fromage blanc aux fruits	fromage frais à tartiner	<b>yaourt sucré BIO local et circuit court</b>
	<b>fruit frais BIO de saison</b>	<b>fruit frais BIO de saison</b>	liégeois saveur vanille	<u>autre dessert</u>

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 <b>BIO</b> sauce cocktail	<u>repas créole</u> achard de légumes	laitue iceberg	<u>repas fraich'attitude</u> tomates cerises "à croquer"
goulash de bœuf VBF  <i>galette de soja sauce curry</i>	tortelloni tomates mozzarella <b>BIO</b> sauce tomate basilic	rougail saucisses* (rondelles fumées)  <i>chili sin carne</i>	émincés de poulet LR sauce orientale  <i>nuggets de blé</i>	tarte flan au saumon ciboulette
<b>semoule BIO (et carottes BIO)</b>		riz	<u>pommes campagnardes</u>	épinards au gratin (pdt)
<b>fromage BIO</b>	<b>suisse aux fruits BIO</b>	fromage frais à tartiner	fromage AOP/AOC	velouté aux fruits mixés
spécialité pomme abricot	fruit frais de saison	<b>ananas frais BIO</b> nectar de fruits exotiques	<b>fruit frais BIO de saison</b>	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**