

# 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        |          | demi pamplemousse BIO<br>(et sucre)                                                      | tomates aux olives vertes           |
| émincés de poulet BIO sauce<br>miel et romarin | axoa de bœuf VBF haché               |          | garniture cassoulet* (saucisses et<br>saucisson à l'ail)<br><i>saucisses de volaille</i> | mezze penne napolitaine<br>BIO      |
| blé doré (et blettes à la<br>provençale)       | pommes de terre façon<br>sarladaises |          | haricots blancs à la<br>tomate                                                           | pont l'évêque AOP/AOC<br>à la coupe |
| fromage frais ail et fines<br>herbes           | yaourt sucré BIO                     |          | bûche au lait de mélange                                                                 | pêche au sirop                      |
| crème dessert saveur pralinée                  | gâteau basque                        |          | 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<br>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 30 mai au 2 juin 2023

| LUNDI | MARDI                                    | MERCREDI | JEUDI                                    | VENDREDI                     |
|-------|------------------------------------------|----------|------------------------------------------|------------------------------|
| FERIE | pastèque HVE                             |          | concombres vinaigrette<br>BIO            | betteraves HVE mimosa        |
|       | roti de porc* LR au jus                  |          | hoki MSC pané (et<br>citron)             | lentilles BIO à la<br>tomate |
|       | rôti de poulet au jus                    |          |                                          |                              |
|       | poêlée 4 légumes BIO<br>(et pdt BIO)     |          | purée de pomme de terre<br>et courgettes | riz BIO                      |
|       | velouté aux fruits mixés                 |          | petit fromage frais sucré                | coulommiers                  |
|       | gaufrettes parfum chocolat<br>(plumétis) |          | cerises                                  | fruit frais de saison HVE    |

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

## Légendes :

VPF = Viande Porc Française  
VBF = Viande Bovine Française  
RAV = Race à Viande

\* = 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 5 au 9 juin 2023

| LUNDI                             | MARDI                                   | MERCREDI | JEUDI                                     | VENDREDI                         |
|-----------------------------------|-----------------------------------------|----------|-------------------------------------------|----------------------------------|
| melon HVE                         | taboulé<br><b>semoule BIO</b>           |          | tomates sauce ciboulette                  | laitue iceberg                   |
| sauté de bœuf VBF sauce poivrée   | haché au cabillaud façon brandade       |          | <b>omelette BIO et fromage râpé</b>       | lasagnes au bœuf VBF             |
| chou fleur CEE2 et pdt persillées | haricots verts et beurre HVE (échalote) |          | <b>carottes BIO et pdt BIO persillées</b> |                                  |
| saint nectaire AOP/AOC à la coupe | <b>suisse aux fruits BIO</b>            |          | fromage frais à tartiner                  | yaourt arôme                     |
| compote de pomme (HVE)            | gâteau moelleux au chocolat             |          | 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

## 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 12 au 16 juin 2023

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