

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 19 au 23 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque HVE	salade verte		betteraves HVE vinaigrette à la framboise	concombres vinaigrette BIO
rôti de porc LR * sauce moutarde	nuggets de poulet BIO		palets fromagers emmental	colin d'Alaska pané MSC
<i>rôti de poulet sce moutarde</i>				
courgettes au gratin (blé doré)	haricots verts CEE 2 (échalote)		petits pois carottes HVE	riz BIO
				et tomates concassées (mélangés)
bûche au lait de mélange	fromage frais sucré		cantal AOP/AOC individuel	fromage BIO individuel
crème dessert BIO saveur vanille	fruit frais de saison HVE		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)		repas FROID de fin d'année	concombres vinaigrette BIO
émincé de poulet au cumin	ravioli au bœuf VBF (réserve)		melon BIO	falafels BIO (et sauce blanche ciboulette froide)
coquillettes BIO			jambon* qualité supérieure rôti poulet froid	haricots beurre et verts CEE2 (échalote)
coulommiers	emmental à la coupe		taboulé (tomate, concombre...)	yaourt sucré BIO
camembert				biscuit
fruit frais de saison HVE	compote de pomme HVE (réserve)		mousse chocolat au lait jus de pomme	

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		tomates vinaigrette	melon HVE
manchons de poulet rôtis	steak haché VBF sauce tomate		omelette BIO	pépites de colin d'Alaska pané MSC et citron
trio de légumes BIO (échalote) (et pdt)	frites		semoule BIO (et ratatouille)	épinard au gratin et pdt
fromage à tartiner	fromage blanc sucré		mimolette	yaourt BIO parfum vanille
tarte grillé aux abricots	fruit frais BIO		fruit frais de saison HVE	madeleine

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

Légendes :	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