

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	taboulé (à la semoule BIO)	Repas Américain salade texane		carottes râpées
	boulettes d'agneau jus au thym <i>boulettes de soja sauce aigre douce</i>	cheeseburger VBF <i>bouchées de blé panées</i>	émincés de poulet LR sauce caramel <i>tortilla (1/2 / enfant)</i>	galette de soja sauce milanaise
	carottes CEE2 (ail et persil)	pommes campagnardes et ketchup	beignets de brocolis	coquillettes BIO
	madeleine marbrée (biscuit local et circuit court) lapin en chocolat	yaourt arôme	petit suisse au fruits BIO	liégeois parfum chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		baguette fromage tranchette purée pomme coing		

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 agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 08 au 12 avril 2024 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette framboise</p> <p>daube de bœuf VBF aux olives <i>garniture couscous végété</i></p> <p>semoule</p> <p>chaource AOP</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>omelette BIO et emmental râpé</p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p>yaourt sucré BIO local circuit court</p> <p>éclair parfum chocolat</p>	<p>salade de maïs (et poivrons)</p> <p>saucisses de Francfort* <i>crêpe emmental</i></p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>roulade de volaille (et cornichon) <i>terrines de légumes</i></p> <p>haché au veau sauce poivre <i>galette de soja sauce poivre</i></p> <p>purée de courgettes et pdt</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>tomates vinaigrette au fromage blanc</p> <p><i>beaufilet de colin d'Alaska</i> <i>MSC sauce coco citron vert</i> <i>rougail végété</i></p> <p>riz BIO</p> <p>gouda BIO</p> <p>compote pomme HVE</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>biscuit moelleux citron petit fromage frais sucré ourson guimauve</p>	<p>pain de mie fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>brioche tranches x2 barres chocolat noir x2 jus d'orange</p>	<p>baguette gelée groseille crème dessert</p>	<p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>

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 agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 15 au 19 avril 2024 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade pdt ciboulette	carottes râpées BIO	palet fromager	œuf dur mayonnaise	tomates vinaigrette au cerfeuil
rôti de porc* LR sauce brune <i>tarte chèvre basilic</i>	nuggets de poulet BIO <i>bouchées de blé panées</i>	rôti de bœuf VBF froid (et ketchup) <i>falafels et ketchup</i>	fusilli BIO , ratatouille, emmental râpé (plat complet végété)	beaufilet de hoki MSC doré au beurre <i>boulettes de blé façon thai</i>
haricots verts CEE2 (échalote)	chou-fleur CEE2 et pdt au gratin	purée de butternut et de pdt		petits pois CEE2
petit fromage frais arôme	bûche au lait de mélange	yaourt sucré	gouda	edam BIO
fruit frais BIO	gélifié saveur vanille nappé caramel	fruit frais de saison	fraises (et sucre)	brownies
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
croissant lait nature et poudre choco compote de pomme HVE	baguette barres chocolat noir x2 fruit frais	baguette fromage tranchette jus de fruits exotiques	barre marbée fromage frais arôme sirop de grenadine	riz soufflé lait nature fruit frais

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
Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 22 au 26 avril 2024 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>ailles de poulet LR <i>garniture provençale végété</i></p> <p>semoule BIO et ratatouille</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>tarte emmental</p> <p>haricots verts et beurre CEE2 (échalote) et pdt</p> <p>coulommiers</p> <p>purée de pommes BIO</p>	<p>rillettes au thon</p> <p>paupiette au veau jus aux herbes <i>boulettes de soja sauce provençale</i></p> <p>riz</p> <p>crème dessert parfum chocolat</p>	<p>Repas Ecosse</p> <p>coleslaw</p> <p>shepherd's pie (oignons, petits pois, céleri et purée de pdt) au bœuf VBF <i>shepherd's pie (lentilles, oignons, petits pois, purée pdt)</i></p> <p>carrot cake</p>	<p>salade capri (mezze penne, tomates, olives)</p> <p>colin d'Alaska MSC pané et citron <i>palets fromagers</i></p> <p>pommes de terre persillées</p> <p>fruit frais de saison</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		moelleux amandes lait nature fruit frais		

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	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 29 avril au 03 mai 2024 Vacances Zone B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>émincés de poulet sauce façon béarnaise <i>lentilles à la tomate</i></p> <p>mezze penne et courgettes</p> <p>carré de l'est</p> <p>liégeois parfum vanille</p>	<p>taboulé</p> <p>crêpe emmental</p> <p>haricots verts BIO</p> <p>yaourt arôme</p>	<p>FERIE</p>	<p>bœuf bourguignon VBF <i>boulettes de soja sauce tomate</i></p> <p>gratin façon dauphinois</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>tomates BIO vinaigrette à l'aneth</p> <p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre et citron <i>œufs durs florentine</i></p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p>tarte chocolat</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :

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
Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 06 au 10 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées BIO				
rôti de porc* LR sauce basquaise <i>garniture provençale végété</i>	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce oseille <i>galette de soja sauce aigre douce</i>			
semoule et ratatouille	purée de courgettes et de pdt	FERIE	FERIE	
yaourt sucré BIO local cicruit court	saint nectaire AOP			
	fraises (et sucre)			
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :

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
Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de
niveau 2
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 13 au 17 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé (à la semoule BIO)</p> <p>sauté de porc* LR sauce brune <i>palets fromager emmental</i></p> <p>chou-fleur CEE2 persillé et pdt</p> <p>cantal AOP</p> <p>fruit frais BIO</p> <p>gouters :</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p><i>ravioli aux légumes</i></p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>gouters :</p>	<p>pilons de poulet rôti <i>tortilla (1/2 / enfant)</i></p> <p>petits pois CEE2</p> <p>camembert</p> <p>quatre quart pur beurre (individuel)</p> <p>gouters :</p>	<p>riz BIO végé (riz BIO, tomate, olives, mimolette)</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>fraises (et sucre)</p> <p>gouters :</p>	<p>pépites de colin d'Alaska <i>MSC dorées panées</i></p> <p><i>tarte chèvre basilic</i></p> <p>poêlée de légumes et pdt</p> <p>crème anglaise</p> <p>œufs à la neige</p> <p>gouters :</p>
		<p>baguette barre chocolat lait fruit frais</p>		

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	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 20 au 24 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	salade de pdt ciboulette	carottes râpées	<i>Repas Cameroun</i>	
	boulettes de blé panées façon thai	rôti de bœuf VBF froid et ketchup <i>galette de soja sauce tomate</i>	<i>émincés de poulet LR sauce saveur vanille coco rougail végété</i>	émincés de volaille façon kebab omelette
FERIE	haricots verts BIO (echalotes)	purée de pommes de terre	<i>riz façon pilaf aux haricots rouges</i>	frites
	velouté aux fruits mixés		<i>fromage frais sucré</i>	fromage à tartiner BIO
		mousse au chocolat au lait	<i>banane</i>	cocktail de fruits au sirop
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		baguette beurre et miel fruit frais		

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 agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 27 au 31 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon				crêpe emmental
sauté de bœuf VBF sauce paprika <i>boulettes de soja sauce paprika</i>	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce provençale <i>omelette sauce tomate</i>	paupiette au veau sauce forestière <i>tarte chèvre basilic</i>	garniture carbonara aux lardons* <i>garniture provençale végété</i>	parmentier végété aux lentilles
carottes BIO persillées et pdt BIO	blé doré et ratatouille	petits pois CEE2	fusilli BIO	
	gouda BIO	yaourt nature + confiture fraise	saint nectaire AOP	
lingot marbré local cicruit court	fruit frais de saison	fruit frais de saison	compote pomme coing	fruit frais BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		moelleux amandes liégeois saveur vanille jus d'orange		

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 agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>filet de poulet sauce curry <i>couscous végété</i></p> <p>semoule BIO</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>salade de pommes de terre sauce mimosa</p> <p>tarte au fromage</p> <p>haricots verts BIO (ail et persil)</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>axoa de bœuf VBF haché <i>lentilles sauce axoa végété</i></p> <p>pommes rissolées</p> <p>fromage à tartiner nature</p> <p>ananas frais</p>	<p><i>Repas Sud Ouest</i> <i>tomates vinaigrette aux olives vertes</i></p> <p><i>cassoulet* du terroir (sauté de porc LR*, saucisse*, haricots blancs à la tomate, chapelure) (plat complet)</i></p> <p><i>cassoulet végété aux quenelles nature</i></p> <p><i>fromage tranchette</i></p> <p><i>gâteau basque</i></p>	<p>roulade de volaille pistachée et cornichon <i>terrines de légumes</i></p> <p><i>colin d'Alaska MSC pané et citron</i> <i>œufs durs florentine</i></p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		<p>pain au lait pâte de fruit produit laitier frais</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 agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 10 au 14 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
rôti de porc* LR jus aux herbes <i>crêpe emmental</i>	steak haché VBF sauce barbecue <i>galette de soja sauce barbecue</i>	nuggets de poulet <i>bouchées de blé panées</i>	Repas Froid melon œufs dur et mayonnaise	beaufilet de hoki MSC doré au beurre <i>falafels</i>
poêlée de légumes et pdt	coquillettes BIO	chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt	taboulé (<i>à la semoule BIO</i>)	purée de courgettes et de pdt
fromage frais sucré	cantal AOP	petit fromage frais arôme		yaourt BIO sucré local circuit court
fruit frais BIO	compote de pomme HVE	gaillardise abricot	éclair parfum chocolat	cerises
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		baguette fromage à tartiner fruit frais		

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

Légendes :	VBF = 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 agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 17 au 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>émincés de volaille BIO sauce romarin <i>garniture provençale végété</i></p> <p>blé doré à la tomate</p> <p>gélifié saveur vanille</p>	<p>sauté de bœuf VBF sauce brune <i>palets fromagers chèvre</i></p> <p>flageolets CEE2 au thym</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>taboulé</p> <p>croque monsieur* <i>tarte fromage</i></p> <p>laitue iceberg</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p><i>Repas Espagne</i></p> <p>beignets de calamars et citron <i>chili sin carne</i></p> <p>riz BIO façon paëlla</p> <p><i>petit fromage frais arôme</i></p> <p>melon jaune</p>	<p>boulettes de soja sauce aigre douce</p> <p>batonnière aux carottes jaunes et pdt</p> <p>edam BIO</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		biscuit pompon cacao lait nature spécialité pomme framboise		

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 agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 24 au 28 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>palets fromagers emmental</p> <p>brocolis persillés et pdt</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>pâté de volaille (réserve)</p> <p><i>terrinerie de légumes</i></p> <p>ravioli au bœuf VBF (réserve)</p> <p><i>ravioli aux légumes</i></p> <p>compote de pomme HVE (réserve)</p>	<p>filet de poulet sauce orientale</p> <p><i>galette de soja sauce orientale</i></p> <p>beignets de chou-fleur</p> <p>fromage ovale</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>repas froid de fin d'année</i></p> <p><i>carottes râpées BIO au citron</i></p> <p>jambon* qualité supérieure HVE - VPF (et ketchup)</p> <p>œufs durs et mayonnaise</p> <p>salade froide de coquillettes BIO (coquillettes BIO, concombres, tomates)</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau fondant chocolat</p>	<p>melon</p> <p>cheeseburger VBF</p> <p>bouchées de blé panées</p> <p>frites</p> <p>fromage à tartiner BIO</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		galette bretonne produit laitier frais jus d'orange		

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 agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 01 au 05 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
repas libanais		repas froid	pastèque	
falafels	beaufilet de hoki MSC doré au beurre <i>boulettes de blé façon thaï</i>	riz niçois au thon (riz, thon, tomate, maïs)	sauté de bœuf VBF sauce provençale <i>garniture provençale végété</i>	tortelloni tomates mozzarella BIO jus à l'estragon
haricots verts BIO (échalotes)	petits pois carottes	salade de riz niçois (riz, tomates, maïs, macédoine)	pommes de terre façon sarladaise	yaourt BIO parfum vanille
petit fromage frais sucré	chaource AOP	emmental	montcendre	fruit frais de saison
	fruit frais	banane		
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		gaufrettes parfum vanille fromage frais sucré sirop de menthe		

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 agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable