

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>filet de poulet sauce curry</p>	<p>salade de pommes de terre sauce mimosa</p> <p>tarte au fromage</p>		<p><i>Repas Sud Ouest</i></p> <p><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 du terroir à la volaille</i></p> <p><i>fromage tranchette</i></p> <p><i>gâteau basque</i></p>	<p>roulade de volaille pistachée et cornichon</p> <p>colin d'Alaska MSC pané et citron</p> <p>épinards au gratin et pdt</p>
<b>semoule BIO</b>	<b>haricots verts BIO (ail et persil)</b>			<b>petit suisse aux fruits BIO</b>
<p>coulommiers</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>			<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 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
salade de pépinettes fraîcheur	concombres vinaigrette		<b>Repas Froid</b>	betteraves vinaigrette
rôti de porc* LR jus aux herbes <i>rôti de poulet jus aux herbes</i>	steak haché VBF sauce barbecue		melon	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
poêlée de légumes et pdt	<b>coquillettes BIO</b>		œufs dur et mayonnaise	purée de courgettes et de pdt
fromage frais sucré	cantal AOP		taboulé (à la semoule BIO)	yaourt BIO sucré local circuit court
<b>fruit frais BIO</b>	compote de pomme HVE		mimolette	cerises
			éclair parfum 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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque	carottes rapées		<i>Repas Espagne</i> <i>chorizo* doux</i> <i>tortilla</i>	tomate vinaigrette
<b>émincés de volaille BIO</b> <b>sauce romarin</b>	sauté de bœuf VBF sauce brune		<b>beignets de calamars</b> <b>et citron</b>	boulettes de soja sauce aigre douce
blé doré à la tomate	flageolets CEE2 au thym		<b>riz BIO</b> façon paëlla	batonnière aux carottes jaunes et pdt
<b>fromage à tartiner BIO</b>	velouté aux fruits mixés		<i>petit fromage frais arôme</i>	<b>edam BIO</b>
gélifié saveur vanille	<b>fruit frais BIO</b>		<b>melon jaune</b>	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 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 24 au 28 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade texane	pâté de volaille (réserve)		repas froid de fin d'année	melon
palets fromagers emmental	ravioli au bœuf VBF (réserve)		carottes râpées <b>BIO</b> au citron	pépites de colin d'Alaska MSC aux céréales (et citron)
brocolis persillés et pdt	camembert		jambon* qualité supérieure HVE - VPF (et ketchup)	épinards sauce blanche et pdt
fromage frais arôme	compote de pomme HVE (réserve)		rôti de poulet froid (et ketchup)	fromage à tartiner <b>BIO</b>
<b>fruit frais BIO</b>			salade froide de coquillettes <b>BIO</b> (coquillettes <b>BIO</b> , concombres, tomates)	liégeois parfum vanille
			crème anglaise	
			<b>gâteau fondant chocolat</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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable