

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	<b>tomates BIO</b> vinaigrette à la menthe		<b>REPAS MEDIEVAL</b> <i>pâté forestier* et cornichon</i>  <i>pâté volaille et cornichon</i>	concombres vinaigrette
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	haché au cabillaud		<b>pilon de poulet rôti</b>	garniture mexicaine (haricots rouges, carottes, épices chili)
haricots verts CE2 (échalote et persil) et pdt	petits pois CE2		<b>purée de panais et pdt</b>	<b>riz BIO</b>
<b>edam BIO #</b>	<b>yaourt BIO parfum vanille</b>		<b>fromage blanc nature + miel</b>	<b>suisse aux fruits BIO</b>
gélifié parfum vanille nappé caramel	fruit frais		<b>grillé aux pommes</b>	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 = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	radis et beurre		<b>REPAS FROID</b>	betteraves vinaigrette moutarde ancienne
	émincés de poulet issu de LR sauce tandoori		tomates vinaigrette	colin d'Alaska pané et citron
	semoule et ratatouille		œuf dur mayonnaise	épinards au gratin et pdt
	yaourt BIO parfum vanille		salade froide de coquillettes (coquillettes,	fromage frais sucré
	<u>GLACE</u>		chaource AOP	fruit frais
			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 = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de  
niveau 2

pdt = pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque	<b>carottes râpées BIO</b>		<b>REPAS PRODUCTION LOCALE</b> <i>betteraves locales vinaigrette</i>	lentilles aux lardons de volaille
<b>nuggets de poulet BIO</b>	saucisses rondelles fumées* sauce rougail <i>saucisse volaille sauce rougail</i>		<b>gratin de pâtes locales (courgettes, et emmental râpé)</b>	paupiette au veau sauce poivre
<b>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur) et pdt BIO</b>	riz et haricots rouges tomatés (séparés)		<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>	brunoise de légumes (ail et persil) et pdt
fromage à tartiner	fromage ovale			petit fromage frais arôme
mousse chocolat au lait	fruit frais		<b>cake aux pommes saveur cannelle local circuit court</b>	<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 = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 23 au 27 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates, cornichon)	pâté de volaille		tomates vinaigrette	<b>coleslaw (carottes BIO et chou blanc BIO)</b>
ailes de poulet issu de LR	ravioli au bœuf VBF		tarte au fromage (emmental)	cubes de colin d'Alaska sauce espagnole
haricots verts CE2 (échalotes)			brocolis persillés et pdt	riz et ratatouille
fromage frais sucré	camembert		<b>suisse aux fruits BIO</b>	cantal AOP
fruit frais	compote pomme HVE		<u>biscuit</u>	<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 = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles  
**produit issu agriculture biologique**

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

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

## MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates, cornichon)	pâté de volaille		tomates vinaigrette	<b>coleslaw (carottes BIO et chou blanc BIO)</b>
<b>bouchées de blé panées</b>	ravioli au bœuf VBF		tarte au fromage (emmental)	cubes de colin d'Alaska sauce espagnole
haricots verts CE2 (échalotes)			brocolis persillés et pdt	riz et ratatouille
fromage frais sucré	camembert		<b>suisse aux fruits BIO</b>	cantal AOP
fruit frais	compote pomme HVE		<u>biscuit</u>	<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 = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles  
**produit issu agriculture biologique**

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

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 juin au 04 juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	<i>repas de fin d'année</i>		<b>concombres BIO</b> vinaigrette	salade de maïs (et tomates)
sauté de bœuf VBF sauce aux olives	<i>tomates vinaigrette aux oignons</i>		hoki doré au beurre	tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic
<b>semoule BIO et</b> <b>courgettes BIO</b>	<i>émincés de volaille</i> <i>façon kebab</i>		petits pois CE2	yaourt arôme
<b>fromage à tartiner</b> <b>BIO #</b>	<i>pommes campagnardes</i> <i>et ketchup</i>		petit fromage frais sucré	<b>fruit frais BIO #</b>
<b>crème dessert BIO</b>	<i>bûche au lait de</i> <i>mélange</i>		gâteau au chocolat	
	<i>fruit frais</i>			

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 = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre