

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	<u>roulade de volaille</u>	<u>concombres vinaigrette</u>	tomates aux olives vertes
émincés de volaille sauce miel et romarin	axoa de bœuf VBF haché	encornets sauce provençale	garniture cassoulet* (saucisses et saucisson à l'ail) <i>saucisses de volaille</i>	ravioli aux légumes
blé doré (et blettes à la provençale)	pommes de terre BIO persillées	riz (et courgettes)	haricots blancs à la tomate	fromage BIO
fromage frais ail et fines herbes	yaourt sucré	fromage blanc nature + miel	bûche au lait de mélange	pêche au sirop
crème dessert BIO	gâteau basque	fruit frais de saison HVE	fruit frais BIO	

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

Légendes :				
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	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	carottes râpées HVE	concombres vinaigrette	betteraves HVE mimosa
	rôti de porc* VPF au jus <i>rôti de poulet au jus</i>	pilons de poulet rôtis	hoki MSC pané (et citron)	<u>cubes de colin d'Alaska et saumon sauce tomate</u>
	brocolis BIO au gratin (et pdt)	petits pois CEE2	purée de pomme de terre et courgettes	riz BIO
	velouté aux fruits mixés	emmental à la coupe	suisse aux fruits BIO	coulommiers
	gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	gélifié saveur vanille	cerises	fruit frais de saison HVE

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

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 BIO	taboulé	accras de morue	tomates sauce ciboulette	laitue iceberg
sauté de bœuf VBF sauce poivrade	haché au cabillaud façon brandade	paupiette au veau sauce forestière	omelette et fromage râpé	lasagnes au bœuf VBF
chou fleur CEE2 et pdt persillées	haricots verts et beurre HVE (échalote)	purée pomme de terre et patate douce	carottes BIO et pdt BIO persillées	yaourt sucré
carré de l'est	suisse aux fruits BIO	pointe de brie	fromage frais à tartiner	
compote de pomme (HVE)	gâteau moelleux au chocolat	fruit frais de saison HVE	liégeois saveur vanille	fruit frais de saison BIO

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

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	<i>repas Américain</i>	concombres sauce ciboulette	tomates cerises "à croquer"
émincés de volaille sauce au curry	<u>hachis parmentier VBF</u>	<i>laitue iceberg</i>	rôti de bœuf VBF et ketchup	<u>saucisse de volaille</u>
semoule BIO (et courgettes BIO)		<i>cheeseburger VBF</i>	beignets de brocolis	<u>poêlée de légumes (et pdt)</u>
mimolette	yaourt BIO local et circuit court	<i>frites</i>	saint paulin	suisse aux fruits BIO
spécialité pomme abricot	fruit frais de saison HVE	<i>fromage frais à tartiner</i>	fruit frais de saison BIO	clafoutis aux cerises
		<i>cookie</i>		
		<i>sirop de grenadine</i>		

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

Légendes :				
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable