

semaine du 29 avril au 03 mai 2024 Vacances Zone B

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|------------------|---|--|
| radis (et beurre) | taboulé | | betteraves vinaigrette | tomates BIO vinaigrette à l'aneth |
| émincés de poulet sauce façon béarnaise | crêpe emmental | | bœuf bourguignon VBF | beaufilet de hoki MSC doré au beurre et citron |
| mezze penne et courgettes | trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur) | FERIE | gratin façon dauphinois | épinards sauce blanche et pdt |
| carré de l'est | yaourt arôme | | suisse aux fruits BIO | tomme |
| liégeois parfum vanille | fruit frais BIO | | fruit frais de saison | tarte chocolat |
| gouters : baguette beurre et miel fruit frais | gouters : pain au lait barre chocolat au lait jus d'orange | gouters : | gouters : baguette fromage tranchette spécialité pomme ananas | gouters : céréales 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

nouvelle recette/nouveau produit

AOC = Appellation Origine Contrôlée

pdt = pomme de terre

RAV = Race à Viande

LR = Label Rouge

produit issu agriculture biologique

Équivalent EGALIM

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



| semaine du 06 au 10 mai 2024 | | | | |
|--|---|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
| <p>carottes râpées BIO</p> <p>rôti de porc* LR sauce basquaise <i>garniture provençale végété</i></p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>yaourt sucré BIO local cicruit court</p> <p>fruit frais BIO</p> <p>gouters :</p> <p>brioche tranches x2 confiture lait nature et poudre choco</p> | <p>pâté de campagne* (et cornichon) <i>terrines de légumes</i></p> <p>beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce oseille</p> <p>purée de courgettes et de pdt</p> <p>saint nectaire AOP</p> <p>fraises (et sucre)</p> <p>gouters :</p> <p>baguette pâte à tartiner gélifié saveur vanille</p> | <p>gouters :</p> | <p>gouters :</p> | <p>gouters :</p> |
| | | FERIE | FERIE | |

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

CEEZ = 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 |
|---|--|--|---|---|
| taboulé (à la semoule BIO) sauté de porc* LR sauce brune <i>palets fromager emmental</i> chou-fleur CEE2 persillé et pdt cantal AOP fruit frais BIO | tomates vinaigrette ravioli <u>aux légumes</u> suisse aux fruits BIO fruit frais de saison | salade verte pilons de poulet rôti petits pois CEE2 camembert quatre quart pur beurre (individuel) | pizza emmental riz BIO à la napolitaine (riz BIO , tomate, mozzarella) yaourt BIO parfum vanille fraises (et sucre) | céleri rémoulade pépites de colin d'Alaska MSC dorées panées poêlée de légumes et pdt crème anglaise œufs à la neige |
| gouters : biscuits fourrés parfum fraise x2 fromage frais sucré jus de fruits exotiques | gouters : pain de mie fromage à tartiner pêche au sirop | gouters : baguette barre chocolat lait fruit frais | gouters : riz soufflé lait nature purée de pomme HVE | gouters : baguette pâte à tartiner 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 20 au 24 mai 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------|---|---|--|---|
| | salade de pdt ciboulette | carottes râpées | Repas Cameroun tomates vinaigrette aux oignons | laitue iceberg |
| | boulettes de blé panées façon thaï | rôti de bœuf VBF froid et ketchup | émincés de poulet LR sauce saveur vanille coco | moules à la crème |
| FERIE | haricots verts BIO (echalotes) | beignets de brocolis | riz façon pilaf aux haricots rouges | frites |
| | velouté aux fruits mixés | montcendre | fromage frais sucré | fromage à tartiner BIO |
| | fruit frais BIO | mousse au chocolat au lait | banane | cocktail de fruits au sirop |
| gouters : | gouters : | gouters : | gouters : | gouters : |
| | pain chocolat petit fromage frais sucré jus de pommes | baguette beurre et miel fruit frais | baguette fromage tranchette spécialité pomme abricot | biscuits madeçons 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

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 27 au 31 mai 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|---|--|---|
| melon | salade de maïs (et tomates) | salade de riz | concombres BIO vinaigrette | crêpe emmental |
| sauté de bœuf VBF sauce paprika | beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce provençale | paupiette au veau sauce forestière | garniture carbonara aux lardons* <small>garniture carbonara aux lardons de volaille</small> | parmentier végété aux lentilles |
| carottes BIO persillées et pdt BIO | blé doré et ratatouille | petits pois CEE2 | fusilli BIO | |
| petit fromage frais sucré | gouda BIO | yaourt nature + confiture fraise | saint nectaire AOP | fromage frais arôme |
| lingot marbré local cicruit court | fruit frais de saison | fruit frais de saison | compote pomme coing | fruit frais BIO |
| gouters : céréales lait nature fruit frais | gouters : baguette barres chocolat noir x2 fromage frais arôme | gouters : moelleux amandes liégeois saveur vanille jus d'orange | gouters : baguette pâte à tartiner fruit frais | gouters : pain de mie fromage à tartiner poire au sirop |

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

Légendes :

VPF = Viande Porc Française

VBF = Viande Bovine Française

* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable