

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 mai 2023 DECOUVERTE DES TERROIRS DU SUD

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE				tomates aux olives vertes
<b>émincés de poulet BIO sauce miel et romarin</b>	axoa de bœuf VBF haché	beignets de calamars (et citron)	garniture cassoulet* (saucisses et saucisson à l'ail) <i>saucisses de volaille</i>	<b>mezze penne napolitaine BIO</b>
blé doré (et blettes à la provençale)	pommes de terre façon sarladaises	riz (et courgettes)	haricots blancs à la tomate	pont l'évêque AOP/AOC à la coupe
<b>crème dessert BIO</b>	<b>yaourt sucré BIO</b>	fromage blanc nature + miel	bûche au lait de mélange	pêche au sirop
	gâteau basque	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE	

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

<b>Légendes :</b>	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	<b>produit issu AB (écrit en vert)</b>	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mai au 2 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	roti de porc* LR au jus	carottes râpées HVE	hoki MSC pané (et citron)	betteraves HVE mimosa
	<i>rôti de poulet au jus</i>	pilons de poulet rôtis		lentilles BIO à la tomate
	poêlée 4 légumes BIO (et pdt BIO)	petits pois CEE2	purée de pomme de terre et courgettes	riz BIO
	velouté aux fruits mixés		<u>suisse aux fruits BIO</u>	<u>cantal AOP/AOC individuel</u>
	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 AB (écrit en vert)

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 HVE		accras de morue	tomates sauce ciboulette	
sauté de bœuf VBF sauce poivrade	haché au cabillaud façon brandade	paupiette au veau sauce forestière	<b>omelette BIO et fromage râpé</b>	lasagnes au bœuf VBF
chou fleur CEE2 et pdt persillées	haricots verts et beurre HVE (échalote)	purée pomme de terre et patate douce	<b>carottes BIO et pdt BIO persillées</b>	
saint nectaire AOP/AOC à la coupe	<b>suisse aux fruits BIO</b>		fromage frais à tartiner	<b>yaourt arôme BIO</b>
	gâteau moelleux au chocolat	fruit frais de saison HVE	liégeois saveur vanille	<b>fruit frais de saison BIO</b>

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

<b>Légendes :</b>	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	<b>produit issu AB (écrit en vert)</b>	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	œuf dur sauce cocktail	<i>repas Américain</i>		<i>repas fraich'attitude</i>
<b>émincés de volaille BIO</b> sauce au curry		laitue iceberg	rôti de bœuf VBF et ketchup	<i>tarte flan au saumon ciboulette</i>
<b>semoule BIO (et courgettes BIO)</b>	parmentier végétarien	<i>cheeseburger VBF</i>	beignets de brocolis	<i>épinards au gratin (pdt)</i>
chaource AOP/AOC à la coupe	<b>yaourt BIO local et circuit court</b>	<i>frites</i>	saint paulin	<u><i>suisse aux fruits BIO</i></u>
spécialité pomme abricot	fruit frais de saison HVE	<i>cookie</i>	<b>fruit frais de saison BIO</b>	<i>clafoutis aux cerises</i>
		<i>sirop de grenadine</i>		

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

<b>Légendes :</b>	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	<b>produit issu AB (écrit en vert)</b>	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable