

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 06 au 10 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>carottes râpées</p> <p>rôti de porc* VPF sauce basquaise <i>rôti de poulet sauce basquaise</i></p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>pâté de campagne* (et cornichon) <i>pâté de volaille (et cornichon)</i></p> <p>beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce oseille</p> <p>purée de courgettes et de pdt</p> <p>mimolette</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>FERIE</p>	<p>FERIE</p>	

*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 13 au 17 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	tomates vinaigrette		pizza emmental	céleri rémoulade
sauté de porc* sauce brune <i>émincés de volaille sauce brune</i>	lasagnes au bœuf VBF		<u>riz à l'orientale et</u> <u>émincés de volaille façon</u> <u>kebab</u>	pépites de colin d'Alaska MSC dorées panées
chou-fleur CEE2 persillé et pdt				poêlée de légumes et pdt
coulommiers	petit fromage frais arôme		yaourt sucré	crème anglaise
fruit frais de saison	fruit frais de saison		<u>fruit frais</u>	œufs à la neige

*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 20 au 24 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	salade de pdt ciboulette  <u>cordon bleu</u>  haricots verts (echalotes)  velouté aux fruits mixés  fruit frais de saison		<i>Repas Cameroun</i>  <i>tomates vinaigrette aux oignons</i>  <i>émincés de poulet sauce</i> <i>saveur vanille coco</i>  <i>riz façon pilaf aux</i> <i>haricots rouges</i>  <i>fromage frais sucré</i>  <i>banane</i>	laitue iceberg  moules à la crème  frites  fromage à tartiner  <u>compote pommes HVE</u>

*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

RAV = Race à Viande

\* = 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