

ORMOY

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 03 au 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque	salade de pommes de terre sauce mimosa	carottes râpées au citron	<i>Repas Sud Ouest</i> tomates vinaigrette aux olives vertes	roulade de volaille pistachée et cornichon
filet de poulet sauce curry	tarte au fromage	axoa de bœuf VBF haché	<u>cassoulet végé aux quenelles nature</u>	colin d'Alaska MSC pané et citron
<b>semoule BIO</b>	<b>haricots verts BIO (ail et persil)</b>	pommes rissolées	<i>fromage tranchette</i>	épinards au gratin et pdt
coulommiers	yaourt sucré	fromage à tartiner ail et fines herbes	<i>gâteau basque</i>	<b>petit suisse aux fruits BIO</b>
crème dessert parfum vanille	fruit frais de saison	ananas frais		<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 = 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

ORMOY

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 10 au 14 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes fraîcheur	laitue iceberg	radis et beurre	<i>Repas Froid</i>	betteraves vinaigrette
rôti de porc* LR jus aux herbes	steak haché VBF sauce barbecue	nuggets de poulet	melon	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
poêlée de légumes et pdt	<b>coquillettes BIO</b>	chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt	<b>œufs dur et mayonnaise</b>	purée de courgettes et de pdt
fromage frais sucré	cantal AOP	petit fromage frais arôme	<b>taboulé (à la semoule BIO)</b>	<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>
<b>fruit frais BIO</b>	compote de pomme HVE	gaillardise abricot	<b>mimolette</b>	cerises
			<b>éclair parfum chocolat</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 = 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



ORMOY

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 17 au 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque	carottes rapées	taboulé	<i>Repas Espagne</i> <i>chorizo* doux</i>	tomate vinaigrette
<b>émincés de volaille BIO</b> <b>sauce romarin</b>	sauté de bœuf VBF sauce brune	<u>tarte fromage</u>	<i>beignets de calamars</i> <i>et citron</i>	boulettes de soja sauce aigre douce
blé doré à la tomate	flageolets CEE2 au thym	laitue iceberg	<b>riz BIO</b> façon paëlla	batonnière aux carottes jaunes et pdt
<b>fromage à tartiner BIO</b>	velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré	<i>petit fromage frais arôme</i>	<b>edam BIO</b>
gélifié saveur vanille	<b>fruit frais BIO</b>	fruit frais de saison	<i>melon jaune</i>	cocktail de fruits au sirop

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

ORMOY

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 24 au 28 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	pâté de volaille (réserve)	concombres vinaigrette	repas froid de fin d'année	melon
palets fromagers emmental	ravioli au bœuf VBF (réserve)	filet de poulet sauce orientale	carottes râpées <b>BIO</b> au citron	pépites de colin d'Alaska <b>MSC</b> aux céréales (et citron)
brocolis persillés et pdt		beignets de chou-fleur	jambon* qualité supérieure HVE - VPF (et ketchup)	épinards sauce blanche et pdt
fromage frais arôme	camembert	fromage ovale	rôti de poulet froid (et ketchup)	
<b>fruit frais BIO</b>	compote de pomme HVE (réserve)	fruit frais de saison	salade froide de <b>coquillettes BIO</b> (coquillettes <b>BIO</b> , concombres, tomates)	<b>fromage à tartiner BIO</b>
			crème anglaise	liégeois parfum vanille
			<b>gâteau fondant chocolat</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 = 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