

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 avril 2024 VACANCES ZONE B

| LUNDI                             | MARDI                                       | MERCREDI                            | JEUDI  | VENDREDI                                 |
|-----------------------------------|---|-------------------------------------|--|--|
| manchons de poulet                | tarte emmental                              | rillettes au thon                   | <i>Repas Ecosse</i>  | salade de pépinettes fraîcheur           |
| <b>semoule BIO et ratatouille</b> | haricots verts et beurre CEE2 (échalote)    | paupiette au veau jus aux herbes    | <b>coleslaw BIO</b>  | colin d'Alaska MSC pané et citron        |
| velouté aux fruits mixés          | coulommiers                                 | brocolis CEE2 persillé et riz       | <i>shepherd's pie (oignons, petits pois, céleri et purée de pdt) au bœuf VBF</i> | <b>trio de légumes BIO et pdt</b>        |
| fruit frais de saison             | <b>purée de pommes BIO</b>                  | crème dessert parfum chocolat       | <i>carrot cake</i>   | fruit frais de saison                    |
| <b>gouters :</b>                  | <b>gouters :</b>                            | <b>gouters :</b>                    | <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>                         |
| pain de mie<br>fromage à tartiner | baguette<br>confiture fraise<br>fruit frais | moelleux amandes<br><br>fruit frais | baguette<br>pâte à tartiner<br>fruit frais                                       | brioche tranches x2<br><br>jus de pommes |

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 29 avril au 03 mai 2024 Vacances Zone B

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

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 06 au 10 mai 2024

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI     | JEUDI        | VENDREDI  |
|--|---|--------------|--------------|-----------|
| <p><b>carottes râpées BIO</b></p> <p>rôti de porc* VPF sauce<br/>basquaise<br/><i>rôti de poulet sauce basquaise</i></p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>yaourt sucré</p> | <p>beaufilet de colin d'Alaska<br/>MSC sauce oseille</p> <p><b>purée de courgettes<br/>BIO et de pdt</b></p> <p>mimolette</p> <p>fraises (et sucre)</p> | <p>FERIE</p> | <p>FERIE</p> |           |
| gouters :  | gouters :   | gouters :    | gouters :    | gouters : |
| <p>brioche tranches x2</p> <p>lait nature et poudre choco</p>  | <p>baguette<br/>pâte à tartiner<br/>gélifié saveur vanille</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   |
|--|--|---|--|--|
| <p>sauté de porc* sauce brune<br/><i>émincés de volaille sauce brune</i></p> <p>chou-fleur CEE2 persillé et pdt</p> <p>coulommiers</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p> | <p>tomates vinaigrette</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> | <p>pilons de poulet rôti</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>camembert</p> <p>quatre quart pur beurre (individuel)</p> | <p><u>riz à l'orientale et émincés de volaille façon kebab</u></p> <p>yaourt sucré</p> <p>fraises (et sucre)</p> | <p>pépites de colin d'Alaska MSC dorées panées</p> <p><b>trio de légumes BIO et pdt BIO</b></p> <p>crème anglaise</p> <p>œufs à la neige</p> |
| <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>  | <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>   |
| biscuits fourrés parfum fraise x2<br>jus de fruits exotiques   | pain de mie<br>fromage à tartiner  | baguette<br>barre chocolat lait<br>fruit frais  | riz soufflé<br>lait nature   | baguette<br>pâte à tartiner<br>fruit frais   |

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                  | carottes râpées                      | <i>Repas Cameroun</i>                                  | moules à la crème             |
|                  | boulettes de blé panées<br>façon thaï     | rôti de bœuf VBF froid<br>et ketchup | <i>émincés de poulet sauce<br/>saveur vanille coco</i> | frites                        |
|                  | <b>haricots verts BIO<br/>(echalotes)</b> | beignets de brocolis                 | <i>riz façon pilaf aux<br/>haricots rouges</i>         | <b>fromage à tartiner BIO</b> |
|                  | velouté aux fruits mixés                  | mousse au chocolat au lait           | <i>fromage frais sucré</i>                             | cocktail de fruits au sirop   |
| <b>gouters :</b> | <b>gouters :</b>                          | <b>gouters :</b>                     | <b>gouters :</b>                                       | <b>gouters :</b>              |
|                  | pain chocolat                             | baguette<br>beurre et miel           | baguette<br>fromage tranchette                         | biscuits madelons             |
|                  | jus de pommes                             | fruit frais                          | spécialité pomme abricot                               | lait nature                   |

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 27 au 31 mai 2024

| LUNDI                              | MARDI  | MERCREDI                                    | JEUDI  | VENDREDI                          |
|------------------------------------|--|---|--|-----------------------------------|
| melon                              |  |   |  | crêpe emmental                    |
| sauté de bœuf VBF sauce paprika    | beaufilet de colin d'Alaska<br>MSC sauce provençale        | paupiette au veau sauce forestière          | garniture carbonara aux lardons*<br><small>garniture carbonara aux lardons de volaille</small> | <u>brandade de colin d'Alaska</u> |
| carottes BIO persillées et pdt BIO | blé doré et ratatouille                                    | petits pois CEE2                            | <b>fusilli BIO</b>   |                                   |
|                                    | <b>gouda BIO</b>   | yaourt nature + confiture fraise            | carré de l'est   |                                   |
| lingot marbré local cicruit court  | fruit frais de saison                                      | fruit frais de saison                       | compote pomme coing  | <b>fruit frais BIO</b>            |
| <b>gouters :</b>                   | <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>                            | <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>                  |
| céréales<br>lait nature            | baguette<br>barres chocolat noir x2<br>fromage frais arôme | moelleux amandes<br>liégeois saveur vanille | baguette<br>pâte à tartiner<br>fruit frais   | pain de mie<br>fromage à tartiner |

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 03 au 07 juin 2024

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI   |
|--|--|---|---|--|
| <p>pastèque</p> <p>filet de poulet sauce curry</p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>crème dessert parfum vanille</p> | <p><b>salade de pommes de terre BIO sauce mimosa</b></p> <p>tarte au fromage</p> <p>haricots verts CEE2 (ail et persil)</p> <p>fruit frais de saison</p> | <p>axoa de bœuf VBF haché</p> <p>pommes rissolées</p> <p>fromage à tartiner ail et fines herbes</p> <p>ananas frais</p> | <p><i>Repas Sud Ouest</i></p> <p><i>cassoulet* du terroir (sauté de porc, saucisse, haricots blancs à la tomate, chapelure) (plat complet)</i></p> <p><i>cassoulet du terroir à la volaille</i></p> <p><b>fromage BIO</b></p> <p><b>gâteau basque</b></p> | <p>roulade de volaille pistachée et cornichon</p> <p><i>colin d'Alaska MSC pané et citron</i></p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p><b>petit suisse aux fruits BIO</b></p> |
| <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>  | <b>gouters :</b>  | <b>gouters :</b>   |
| barre marbrée<br>lait nature   | baguette<br>beurre et miel<br>jus de fruits exotiques  | pain au lait<br>produit laitier frais   | baguette<br>barre chocolat au lait<br>fruit frais   | biscuits palets bretons x2<br>spécialité pomme passion   |

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 10 au 14 juin 2024

| LUNDI   | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI   |
|---|--|--|---|--|
| <p>rôti de porc* jus aux herbes<br/><i>rôti de poulet jus aux herbes</i></p> <p>poêlée de légumes et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p> | <p>steak haché VBF sauce barbecue</p> <p><b>coquillettes BIO</b></p> <p>montcendre</p> <p>compote de pomme HVE</p> | <p>nuggets de poulet</p> <p>chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>gaillardise abricot</p> | <p><i>Repas Froid</i></p> <p><b>melon BIO</b></p> <p><i>œufs dur et mayonnaise</i></p> <p><b>taboulé</b></p> <p><b>éclair parfum chocolat</b></p> | <p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre</p> <p>purée de courgettes et de pdt</p> <p><b>yaourt BIO sucré local circuit court</b></p> <p>cerises</p> |
| <b>gouters :</b>  | <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>  | <b>gouters :</b>   |
| <p>brioche tranches x2</p> <p>liégeois parfum vanille</p>   | <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>  | <p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>   | <p>riz soufflé</p> <p>lait nature</p>   | <p>baguette</p> <p>barres chocolat noir x2</p> <p>jus d'orange</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 17 au 21 juin 2024

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI  |
|--|---|--|---|---|
| <p>pastèque</p> <p>émincés de volaille sauce romarin</p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>gélifié saveur vanille</p> | <p>sauté de bœuf VBF sauce brune</p> <p>flageolets CEE2 au thym</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p> | <p>taboulé</p> <p>croque monsieur*<br/><i>tarte fromage</i></p> <p>laitue iceberg</p> <p>fromage frais sucré</p> | <p><i>Repas Espagne</i></p> <p><i>beignets de calamars et citron</i></p> <p><b>riz BIO façon paëlla</b></p> <p><i>petit fromage frais arôme</i></p> <p><i>melon jaune</i></p> | <p>boulettes de soja sauce aigre douce</p> <p>batonnière aux carottes jaunes et pdt</p> <p><b>edam BIO</b></p> <p>cocktail de fruits au sirop</p> |
| <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>  | <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>  | <b>gouters :</b>  |
| baguette<br>beurre<br>fruit frais  | croissant<br>jus de pommes  | biscuit pompon cacao<br>spécialité pomme framboise   | pain de mie<br>gelée groseille  | baguette<br>barre chocolat au lait<br>fruit frais   |

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 agriculture biologique</b> | Equivalent EGALIM                   | MSC = pêche durable   |

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 juin 2024

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI   |
|--|--|---|--|--|
| <p><u>paupiette au veau sauce barbecue</u></p> <p>brocolis persillés et pdt</p> <p>fromage frais arôme</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p> | <p>pâté de volaille (réserve)</p> <p>ravioli au bœuf VBF (réserve)</p> <p>compote de pomme HVE (réserve)</p> | <p>concombres vinaigrette</p> <p>filet de poulet sauce orientale</p> <p>beignets de chou-fleur</p> <p>fruit frais de saison</p> | <p>repas froid de fin d'année</p> <p>jambon* qualité supérieure HVE - VPF (et ketchup)</p> <p>rôti de poulet froid (et ketchup)</p> <p>salade froide de <b>coquillettes BIO</b> (coquillettes BIO, concombres, tomates)</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau fondant chocolat</p> | <p>melon</p> <p>pépites de colin d'Alaska MSC aux céréales (et citron)</p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p><b>fromage à tartiner BIO</b></p> |
| <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>  | <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>   |
| <p>brioche tranches x2</p> <p>lait nature et poudre chocolat</p>   | <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>  | <p>galette bretonne</p> <p>jus d'orange</p>   | <p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</p>   | <p>céréales</p> <p>lait nature</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 01 au 05 juillet 2024

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI   |
|---|---|---|--|--|
| salade de pdt vinaigrette<br>moutarde à l'ancienne<br><br>manchons de poulet<br><br><b>haricots verts BIO</b><br>(échalotes)<br><br>petit fromage frais sucré | beaufilet de hoki MSC<br>doré au beurre<br><br>petits pois carottes<br><br>edam<br><br><b>compote BIO</b> | <i>repas froid</i><br><br><b>riz niçois au thon (riz,<br/>thon, tomate, maïs)</b><br><br>emmental<br><br>banane | <b>melon BIO</b><br><br>sauté de bœuf VBF sauce<br>provençale<br><br>pommes de terre façon<br>sarladaise<br><br><u>mimolette</u> | tortelloni ricotta épinards jus<br>à l'estragon<br><br><b>yaourt BIO parfum<br/>vanille</b><br><br>fruit frais de saison |
| <b>gouters :</b>  | <b>gouters :</b>  | <b>gouters :</b>  | <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>   |
| pain de mie<br>fromage à tartiner   | baguette<br>barres chocolat noir x2<br>fruit frais  | gaufrettes parfum vanille<br><br>sirop de menthe  | baguette<br>beurre et miel<br>fruit frais  | pain au lait<br><br>purée pomme coing  |

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