## MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



## semaine du 27 mars au 31 mars 2023

	Somanie at	27 mai 3 du 31	mais 2023	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	carottes rapées BIO	pâté de campagne* (et cornichon) roulade de volaille (et cornichon)	salade de maïs (et cœur de palmier)	tomates vinaigrette
sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne	tortellini ricotta	manchons de poulet rôtis	jambon* qualité supérieure rôti de poulet froid	hoki MSC (plein filet) pané (et citron)
poélée de légumes et pdt	épinards jus basilic	purée potiron et pdt	beignets de salsifis	chou fleur BIO sauce blanche(et pdt)
yaourt arôme vanille BIO	fromage frais à tartiner	tomme	emmental à la coupe	crème anglaise
fruit frais de saison HVE	dessert lacté (gélifié) saveur vanille	banane	fruit frais BIO	œufs à la neige
gouters:	gouters:	gouters:	gouters:	gouters:
tranches briocheX2 confiture fraise	baguette beurre fruit frais	biscuit (30g) jus de fruit	baguette pâte à tartiner compote de pomme (HVE)	baguette fromage tranchette fruit frais
	Ces menus sont susceptibles d'	être modifiés en raison des aléas climatiqu	ues et/ou d'approvisionnements	·
<u>Légendes :</u> 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  HVE = Haute Valeur Environnementale	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2 pdt = pomme de terre MSC = pêche durable

#### MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



#### semaine du 3 au 7 avril 2023

	semair	ie au 3 au 7 avri	12023	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves HVE vinaigrette	laitue iceberg	concombres vinaigrette	carottes râpées HVE	Repas Indi <mark>en</mark> salade de lentill <mark>es au</mark> x épices
rôti de porc* VPF sauce brune rôti de poulet sauce brune	omelette sauce façon piperade	daube de bœuf VBF	émincés de poulet façon kebab	tandoori de colin d'Alaska MSC
haricots verts CEE2 (échalote) et pdt	semoule BIO (et ratatouille)	lentilles et carottes CEE2	frites (mayonnaise et ketchup)	riz BIO à l'indienne (et ép <mark>inards</mark> )
saint paulin	yaourt sucré	fromage frais arôme	coulommiers	fromage frais à tartiner
fruit frais BIO	gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	fruit frais de saison HVE	fruit frais BIO	compote aux fruits exotiques
gouters:	gouters:	gouters:	gouters:	gouters:
pain au chocolat	baguette fromage à tartiner	riz soufflé lait nature	baguette barre choco lait	baguette confiture
jus de fruit	fruit frais		fruit frais	flan goût vanille
	Ces menus sont susceptibles d	l'être modifiés en raison des aléas climatiqu	ues et/ou d'approvisionnements	
<u>.égendes :</u> VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française * = Plat contenant du porc	# = Aide UE à destination des écoles nouvelle recette/nouveau produit	AOP = Appellation Origine Protégée AOC = Appellation Origine Contrôlée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2 pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



## semaine du 11 au 14 avril 2023

	Seriant	e du 11 du 14 dvr	11 2023	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	betteraves BIO vinaigrette à l'échalote	œuf dur (mayonnaise)	coleslaw	salade de pépinettes
	boulettes agneau sauce au thym	chipolatas grillées*	nuggets de poulet	pizza au fromage (emmental)
FERIE	semoule et carottes	pommes grenailles et côtes de blettes	petits pois et carottes CEE2	haricots beurre BIO (échalote)
	pointe de brie	yaourt sucré	fromage BIO	petit fromage frais sucré
	éclair au chocolat œuf en chocolat	fruit frais de saison HVE	fraises (et sucre)	fruits frais de saison
gouters:	gouters:	gouters:	gouters:	gouters:
	baguette beurre fruit frais	barre marbré compote pomme framboise	biscuits fourrésX2 fraise jus de fruit	baguette confiture lait nature
	Ces menus sont susceptibles d'	être modifiés en raison des aléas climatiqu	les et/ou d'approvisionnements	
<u>Légendes :</u> 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  HVE = Haute Valeur Environnementale	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2 pdt = pomme de terre MSC = pêche durable

### MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



## semaine du 17 au 21 avril 2023 Vacances Scolaires Zone B

Semui	ne du 17 du 21 d	VIII LOLD VUCUI	ices octivities 2	-one D
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	tomates sauce ciboulette	crèpe fourrée au fromage	taboulé	carottes BIO aux raisins
émincés de volaille et son jus	colin d'alaska pané MSC et citron	rôti de bœuf VBF froid (et mayonnaise)	steak haché VBF sauce barbecue	tarte méditerranéenne
chou fleur CEE2 persillé (et riz)	purée de légumes et pdt BIO	coquillettes à la tomate	épinards au gratin (pdt)	poelée de lég <mark>umes (pdt)</mark>
yaourt sucré BIO local	emmental à la coupe	fromage à tartiner ail et fines herbes	velouté aux fruits mixés	mimolette
gâteau (pompon cœur cacao)	compote de pomme (HVE)	fruit fr <mark>ais de saison H</mark> VE	fruit frais BIO	crème dessert saveur vanille
gouters:	gouters:	gouters:	gouters:	gouters:
baguette fromage à tartiner	pain de mie confiture	pain au lait barres chocoX2	baguette pâte à tartiner	biscuit (30g)
baguette	pain de mie confiture	pain au lait	baguette pâte à tartiner ananas au sirop	

## MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



# semaine du 24 au 28 avril 2023 Vacances Scolaires zone B/C

	e du 27 du 20 d	VIII 2023 Vacari	ices Scoldines 20	one B/C
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves HVE vinaigrette	achard de légumes HVE	salade de maïs (et tomates)	laitue iceberg	Repas Espagnol
				melon HVE
bœuf bourguignon VBF	manchons de poulet	moules sauce à la crème	ravioli aux légumes au	beignets de calamars (anneau entier)
petits pois CEE2 (et champignons)	courgettes BIO au gratin (et pdt)	frites	gratin	riz BIO façon paëlla
fromage ovale	fromage frais à tartiner	pointe de brie	suisse aux fruits BIO	yaourt sucré
fruit frais BIO	mousse au chocolat au lait	fruit frais de saison HVE	fraises (et sucre)	churros
gouters:	gouters:	gouters:	gouters:	gouters:
céréales lait nature	baguette beurre	brioche tranches x2 confiture prune	baguette fromage tranchette	biscuit (30g)
	fruit frais		cocktail fruits au sirop	jus de fruit
	Ces menus sont susceptibles d	être modifiés en raison des aléas climatiq	ues et/ou d'approvisionnements	
<u>Légendes :</u> 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	AOP = Appellation Origine Protégée AOC = Appellation Origine Contrôlée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2 pdt = pomme de terre
1717 - 1780 - 1781100	LK - Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

#### MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



### semaine du 2 au 5 mai 2023 Vacances Scolaires Zone C

36111	aine au 2 au 3 ni	ui 2023 vucunc	es oction es 20	THE C
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	taboulé	laitue iceberg	salami* (et cornichon) roulade de volaille et cornichon	macédoine
	crèpes fourrées sauce au	rôti de bœuf froid VBF	hoki MSC (plein filet)	rôti de porc* VPF sauce
	fromage	(et cornichon)	doré au beurre	pruneaux rôti de poulet sauce pruneaux
FERIE	haricots beu <mark>rre CEE2</mark> (échalote)	mezze penne	poélée de légumes (échalotes) et pdt	purée pomme de terre nature BIO
	yaourt framboise BIO local	carré de l'est	petit fromage frais sucré	coulommiers
	brownie	crème dessert vanille	fruit frais BIO	fruit frais de saison HVE
gouters:	gouters:	gouters:	gouters:	gouters:
	baguette fromage à tartiner fruit frais	baguette beurre fruit frais	biscuit (30g) lait nature + chocolat	pain au lait barre choco lait
	Ces menus sont susceptibles d'é	être modifiés en raison des aléas climatiqu	ues et/ou d'approvisionnements	
<u>Légendes :</u> VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française  * = Plat contenant du porc	# = Aide UE à destination des écoles nouvelle recette/nouveau produit	AOP = Appellation Origine Protégée AOC = Appellation Origine Contrôlée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2 pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



## semaine du 9 au 12 mai 2022

	Semain	e au 9 au 12 ma	11 2022	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	carottes râpées HVE	concombres vinaigrette	tomates vinaigrette	œuf dur mayonnaise
	émincés de volaille sauce façon béarnaise	carbonade de bœuf VBF	tarte au fromage (emmental)	cassolette colin d'alaska MSC quenelles de brochet
FERIE	pommes façon sarladaises	poélée de légumes et riz	épinards sauce blanche (pd†)	semoule BIO
	mimolette	velouté aux fruits mixés	tomme individuelle	petit fromage frais arôme
	compote BIO	tarte au flan	fruit frais BIO	fraises (et sucre)
gouters:	gouters:	gouters:	gouters:	gouters:
	marbré jus de fruit	baguette fromage tranchette fruit frais	pain de mie confiture fraise	baguette pâte à tartiner fruit frais
	Ces menus sont susceptibles d'é	être modifiés en raison des aléas climatiqu	ues et/ou d'approvisionnements	
<u>Légendes :</u> 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 HVE = Haute Valeur Environnementale	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2 pdt = pomme de terre MSC = pêche durable

### MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



### semaine du 15 au 19 mai 2023

	301110		4	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves HVE vinaigrette	salade verte BIO	pizza au fromage		concombres vinaigrette
boulette de blé panée	hachis parmentier au	rôti de porc* froid (et mayonnaise) rôti de poulet froid (et mayonnaise)		sauté de bœuf VBF sauce à la moutarde
tortis BIO (et ratatouille)	bœuf VBF	batonnière aux carottes jaunes (riz)	FERIE	pommes de terre et salsifis persillés
emmental	st paulin	yaourt sucré		fromage frais à tartiner
fruit frais de saison HVE liégeois ch	liégeois chocolat	fruit fr <mark>ais de saison HV</mark> E		compote BIO
gouters:	gouters:	gouters:	gouters:	gouters:
riz soufflé lait nature	baguette beurre fruit frais	baguette barres chocolat x2 poire au sirop		croissant fruit frais
	Ces menus sont susceptibles d	'être modifiés en raison des aléas climatiqu	ues et/ou d'approvisionnements	1
égendes : 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  HVE = Haute Valeur Environnementale	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations d niveau 2 pdt = pomme de terre MSC = pêche durable

#### MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



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

semaine au 2	22 au 26 mai 20	23 DECOUVER	IE DES TERRO	TK2 DO 200
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	carottes râpées HVE au citron	chorizo* roulade de volaille	demi pample <mark>mouss</mark> e (et sucre)	tomates aux olives v <mark>ertes</mark>
émincés de volaille sauce miel et romarin	axoa de bœuf VBF haché	beignets de calamars (et citron)	garniture cassoule <mark>t* (sauc</mark> isses et saucisson à l'ail) saucisses de volaille	ravioli aux légumes
blé d <mark>oré (</mark> et blettes à la provençale)	pommes de terre BIO persillées	riz (e <mark>t</mark> courget <mark>tes</mark> )	haricots bl <mark>ancs à</mark> la tomate	
fro <mark>mage f</mark> rais ail et fines herbes	yaourt sucré	fromage blanc nature + miel	bûche au lait de mélange	fromage BIO
crème dessert BIO	gâteau basque	fruit frais de saison HVE	fruit frais BIO	pêche au sirop
gouters:	gouters:	gouters:	gouters:	gouters:
baguette beurre fruit frais	tranches briocheX2 pâte à tartiner	baguette fromage tranchette spécialité pomme fraise	baguette barre chocolat lait jus de fruit	biscuit moelleux amandes lait nature
	Ces menus sont suscentibles d'	être modifiés en raison des aléas climatiq	ues 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
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	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

## MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



	semaine (	du 30 mai au 2	juin 2023	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	pastèque HVE	carottes râpées HVE	concombres vinaigrette	betteraves HVE mimosa
	rôti de porc* VPF au jus	pilons de poulet rôtis	hoki MSC pané (et citron)	lentilles à la tomate
FERIE	poêlée 4 légumes BIO (et pdt BIO)	petits pois CEE2	purée de pomme de terre et courgettes	riz BIO
	velouté aux fruits mixés	emmental à la coupe	suisse aux fruits BIO	coulommiers
	gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	gélifié saveur vanille	cerises	fruit frais de saison HVE
gouters:	gouters:	gouters:	gouters:	gouters:
	baguette	baguette	céréales	pain au lait

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

pâte à tartiner

fruit frais

1000	ena	PC	•
	-110	43	
		_	_

VBF = Viande Bovine Française RAV = Race à Viande VPF = Viande Porc Française

fromage à tartiner

fruit frais

\* = 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

lait nature

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

barres chocolat x2

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau

pdt = pomme de terre MSC = pêche durable

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

\* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

#### MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



pdt = pomme de terre MSC = pêche durable

## semaine du 5 au 9 juin 2023

	semair	ne au 5 au 9 juir	1 2023	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon BIO	taboulé	accras de morue	tomates sauce ciboulette	laitue iceberg
sauté de bœuf VBF sauce poivrade	haché au cabillaud façon brandade	paupiette au veau sauce forestière	omelette et fromage râpé	lasagnes au bœuf VBF
chou fleur CEE2 et pdt persillées	haricots <mark>verts et</mark> beurre HVE (échalote)	purée pomme de terre et patate douce	carottes BIO et pdt BIO persillées	
carré de l'est	suisse aux fruits BIO	pointe de brie	fromage frais à tartiner	yaourt sucré
compote de pomme (HVE)	gâteau moelleux au chocolat	fruit frais de saison HVE	liégeois saveur vanille	fruit frais de saison BIO
gouters:	gouters:	gouters:	gouters:	gouters:
pain chocolat	baguette	biscuit (30g)	baguette	baguette
fruit frais	confiture abricot spécialité pomme poire	jus de fruit	beurre et choco poudre fruit frais	fromage tranchette ananas au sirop
	Ces menus sont susceptibles d'	être modifiés en raison des aléas climatiqu	ies 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

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 12 au 16 juin 2023

	semaine	s au 12 au 16 Ju	in 2023	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	œuf dur sauce cocktail	repas Américain laitue iceberg	concombres sauce ciboulette	repas fraich'attitude tomates cerises "à croquer"
émincés de volaille sauce au curry		cheeseburger VBF	rôti de bœuf VBF et ketchup	tarte flan au saumon ciboulette
semoule BIO (et courgettes BIO)	parmentier végétarien	frites	beignets de brocolis	épinards au gratin (pdt)
mimolette	yaourt BIO local et circuit court	fromage frais à tartiner	saint paulin	suisse aux fruits BIO
spécialité pomme abricot	fruit frais de saison HVE	cookie sirop de grenadine	fruit frais de saison BIO	clafoutis aux cerises
gouters:	gouters:	gouters:	gouters:	gouters:
céréales chocolat lait nature	baguette confiture fraise crème dessert saveur pistache	baguette beurre fruit frais	marbré compote pomme HVE	pain de mie pâte à tartiner
	Ces menus sont susceptibles d'é	être modifiés en raison des aléas climatique	ues et/ou d'approvisionnements	
<u>Légendes :</u> 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 HVE = Haute Valeur Environnementale	cee2 = certificat environnemental des exploitations de niveau 2 pdt = pomme de terre MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 19 au 23 juin 2023				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque HVE	salade verte	repas FROID rillettes au thon	betteraves HVE vinaigrette à la framboise	concombres vinaigrette
rôti de porc* VPF sauce moutarde rôti de poulet sce moutarde	nuggets de poulet	rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)	palets fromagers emmental	colin d'Alaska pané MSC
courgettes au gratin (blé doré)	haricots verts BIO	salade de tomates et pépinettes	petits pois carottes HVE	riz BIO et tomates concassées (mélangés)
bûche au lait de mélange	fromage frais sucré	petit fromage frais sucré	fromage ovale	gouda individuel
crème dessert BIO saveur vanille	fruit frais de saison HVE	tarte aux pommes	fruit frais BIO	cocktail de fruits au sirop
gouters:	gouters:	gouters:	gouters:	gouters:
biscuits fourrésX2 fraise fruit frais	baguette fromage à tartiner compote pomme HVE	pain de mie pâte à tartiner	tranches brioche x2 barres chocolat x2	baguette beurre fruit frais
	Ces menus sont susceptibles d'	être modifiés en raison des aléas climatiqu	es et/ou d'approvisionnements	
<u>Légendes</u> :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau
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	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

## MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



	semaine o	du 26 juin au 30	juin 2023	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées HVE	pâté de volaille (réserve)	laitue iceberg	repas FROID de fin d'année melon <mark>BIO</mark>	concombres vinaigrette
émincé de poulet au cumin	ravioli au bœuf VBF (réserve)	sauté de bœuf VBF sauce aux olives vertes	jambon* <mark>qualité</mark> supérieure <sup>rôti poulet froid</sup>	boulettes de blé panées façon thaï (et sauce blanche ciboulette)
coquillettes BIO		purée céleri et pomme de terre	taboulé ( <mark>tomat</mark> e, concom <mark>bre</mark> )	haricots beurre et verts CEE2 (échalote)
coulommiers	fromage BIO	fromage blanc arôme	camembert	yaourt sucré BIO
fruit frais de saison HVE	compote <mark>de pom</mark> me HVE (réserve)	fruit fr <mark>ais de saison HV</mark> E	mousse chocolat au lait jus de p <mark>omme</mark>	biscui†
gouters:	goüters:	gouters:	gouters:	gouters:
baguette barre choco lait jus d'orange	croissant fruit frais	biscuit (30g) lait + choco poudre	céréales au miel lait nature	baguette confiture fraise compote
	Ces menus sont susceptibles o	l'être modifiés en raison des aléas climatiqu	ues et/ou d'approvisionnements	
<u>Légendes :</u> 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 HVE = Haute Valeur Environnementale	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2 pdt = pomme de terre MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



	semaine	e du 3 au 7 juille	et 2023	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes	betteraves vinaigrette HVE	pâté de campagne* (et cornichon) roulade de volaille (et cornichon)	tomates vinaigrette	melon BIO
manchons de poulet rôtis	steak haché VBF sauce tomate	rôti de poulet froid et ketchup	omelette	colin d'Alaska pané MSC
trio de légumes BIO (échalote) (et pdt)	frites	coquillettes et courgettes	semoule BIO (et ratatouille)	épinard au gratin et pdt
fromage à tartiner	fromage blanc sucré	petit fromage frais sucré	mimolette	yaourt arôme
tarte grillé aux abricots	fruit frais BIO	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE	madeleine
gouters:	gouters:	gouters:	gouters:	gouters:
baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie fromage tranchette	pain au lait barres chocolat x2	biscuit spécialité pomme ananas	baguette gelée groseille fruit frais
	Ces menus sont susceptibles d'	être modifiés en raison des aléas climatique	ues et/ou d'approvisionnements	
<u>Légendes :</u> 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  HVE = Haute Valeur Environnementale	ceez = certificat environmemental des exploitations de niveau 2 pdt = pomme de terre MSC = pêche durable