

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 9 au 13 mai 2022

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI  |
|--|--|---|---|---|
| <p><b>melon BIO</b></p> <p>haché au veau sauce façon marengo</p> | <p>carottes râpées</p> <p>ailles (wings) de poulet LR</p>                                | <p><b>concombres BIO</b><br/>vinaigrette</p> <p>carbonade de bœuf VBF</p> | <p>salade verte et maïs</p> <p><b>boulettes végétales BIO</b><br/>jus aux légumes</p> | <p><u>repas anglais</u><br/><b>tomates BIO</b> sauce fromage blanc ciboulette</p> |
| <p><b>haricots verts BIO</b><br/>(échalote)</p>                  | <p>purée céleri pomme de terre</p> <p><b>yaourt sucré BIO local et circuit court</b></p> | <p>épinards au gratin (pdt)</p> <p>tarte au flan</p>                      | <p><b>semoule BIO</b> (et quinoa)</p> <p>fromage AOP/AOC</p>                          | <p>"and chips" (pommes campagnardes et mayonnaise)</p>                            |
| <p><b>dessert lacté BIO</b></p>                                  |  |   | <p>fraises (et sucre)</p>   | <p>gâteau à la carotte (pâtisserie fraîche)<br/>sirop de menthe</p>               |

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

Légendes :

VPF = Viande Porc Française  
 \* = Plat contenant du porc  
 VBF = Viande Bovine Française  
 RAV = Race à Viande

# = 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

pdt = pomme de terre  
 MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 mai 2022

| LUNDI                              | MARDI                            | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI                                   |
|------------------------------------|----------------------------------|---|---|--|
| carottes rapées <b>BIO</b>         | tomates <b>BIO</b> sauce basilic | pizza au fromage  | pâté de campagne* (et cornichon)<br><i>roulade de volaille (et cornichon)</i> | sauté de bœuf VBF<br>sauce façon thaï      |
| haricots rouges <b>BIO</b>         | hachis parmentier au bœuf VBF    | rôti de porc* LR froid (et mayonnaise)<br><i>rôti de poulet froid (et mayonnaise)</i> | calamars (anneau entier) à la romaine (beignets)                              |  |
| courgettes <b>BIO</b> sauce tomate |                                  | haricots plats (échalote)   | <b>chou fleur <b>BIO</b></b> sauce blanche (pdt)                              | <b>trio de légumes <b>BIO</b></b> (et riz) |
| coquillettes <b>BIO</b>            |                                  | fruit frais de saison   | <b>ananas frais <b>BIO</b></b>  | <b>fromage frais à tartiner <b>BIO</b></b> |
| fromage AOP/AOC                    | dessert lacté <b>BIO</b>         |   |   | compote de pomme (HVE)                     |
| fruit frais <b>BIO</b> de saison   |                                  |   |   |  |

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

**Légendes :**

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

# = Aide UE à destination des écoles

\* = Plat contenant du porc

LR = issue Label Rouge

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 23 au 27 mai 2022 DECOUVERTE DES TERROIRS

| LUNDI  | MARDI                                | MERCREDI   | JEUDI | VENDREDI   |
|--|--------------------------------------|--|-------|--|
| émincés de poulet LR<br>sauce miel et romarin      | axoa de bœuf VBF haché               | morceaux de filet de colin<br>d'alaska MSC sauce citron,<br>olive et câpre |       | demi pamplermousse (et<br>sucre)                 |
| <b>semoule BIO</b> (et blettes<br>à la provençale) | pommes de terre façon<br>sarladaises | riz (et courgettes au<br>basilic)  | FERIE | <b>parmentier végétarien<br/>BIO</b> (chapelure) |
| <b>yaourt nature BIO</b> (et<br>sucre)             | fromage frais ail et fines<br>herbes | <b>fromage BIO</b>   |       | fromage AOP/ADC                                  |
| gâteau basque                                      | <b>fruit frais BIO de<br/>saison</b> | <b>fruit frais BIO de<br/>saison</b>                                       |       | <b>dessert lacté BIO</b>                         |

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

**Légendes :**

- VPF = Viande Porc Française
- \* = Plat contenant du porc
- LR = issue Label Rouge
- AVF = Viande Bovine Française
- RAV = Race à Viande
- # = Aide UE à destination des écoles
- nouvelle recette/nouveau produit
- produit issu agriculture biologique**
- 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable
- AOP = Appellation Origine Protégée
- AOC = Appellation Origine Contrôlée
- HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mai au 3 juin 2022

| LUNDI                                | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI  |
|--------------------------------------|---|--|---|---|
| sauté de bœuf VBF<br>sauce poivrade  | rôti de porc* LR (froid<br>ou chaud)<br><i>rôti de poulet froid</i> | <b>carottes BIO</b> à l'orange<br><br>pilons de poulet rôtis | hoki MSC (plein filet)<br>pané (et citron)                | <b>melon BIO</b>                                |
| carottes (et lentilles)              | <b>purée de pomme de<br/>terre BIO</b>                              | brocolis au gratin (pdt)                                     | <b>riz BIO</b> jaune aux petits<br>légumes (façon paëlla) | <b>coquillettes BIO (et<br/>courgettes BIO)</b> |
| fromage AOP/AOC                      | <b>fromage frais à<br/>tartiner BIO</b>                             | gélifié saveur vanille                                       | <b>suisse aux fruits BIO</b>                              | velouté aux fruits mixés                        |
| <b>fruit frais BIO de<br/>saison</b> | compote de pomme<br>(HVE)   |  | cerises   | gaufrettes parfum<br>chocolat (plumétis)        |

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 = issue 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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable