

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	tomates BIO vinaigrette à la menthe	tarte méditerranéenne	REPAS MEDIEVAL <i>pâté forestier* et cornichon</i> <i>pâté volaille et cornichon</i>	concombres vinaigrette
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	haché au cabillaud	sauté de bœuf VBF sauce stroganoff	pilon de poulet rôti	garniture mexicaine (haricots rouges, carottes, épices chili)
haricots verts CE2 (échalote et persil) et pdt	petits pois CE2	duo carottes CE2 et courgettes persillées	purée de panais et pdt	riz BIO
edam BIO #	yaourt BIO parfum vanille	fromage à tartiner nature	fromage blanc nature + miel	suisse aux fruits BIO
crème dessert BIO	fruit frais	fruit frais	grillé aux pommes	fruit frais BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	moelleux parfum vanille local circuit court lait nature ananas au sirop	pain de mie confiture fraise produit laitier frais	baguette fromage tranchette fruit frais	brioche tranches x2 barres chocolat noir x2 nectar multifruits

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 = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 09 au 13 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	radis et beurre	melon	REPAS FROID	<u>betteraves BIO</u>
	émincés de poulet issu de LR sauce tandoori	rôti de bœuf VBF et ketchup	<u>tomates BIO vinaigrette</u>	vinaigrette moutarde à l'ancienne
	<u>semoule BIO et ratatouille</u>	frites	œuf dur mayonnaise	colin d'Alaska pané et citron
	yaourt BIO parfum vanille	gouda	salade froide de coquillettes (coquillettes, chaource AOP)	épinards au gratin et pdt
	fruit frais	spécialité pommes passion	cerises	fromage frais sucré
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	pompon saveur chocolat lait nature fruit frais	baguette fromage à tartiner jus de pommes	croissant ourson guimauve petit fromage frais arôme	baguette confiture prune produit laitier 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 = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque	carottes râpées BIO	laitue iceberg vinaigrette au fromage blanc	REPAS PRODUCTION LOCALE <i>betteraves locales vinaigrette</i>	lentilles aux lardons de volaille
nuggets de poulet BIO	saucisses rondelles fumées* sauce rougail <i>saucisse volaille sauce rougail</i>	parmentier au thon (à la sauce blanche)	gratin de pâtes locales (courgettes, et emmental râpé)	paupiette au veau sauce poivre
trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou- fleur) et pdt BIO	riz et haricots rouges tomatés (séparés)		yaourt BIO sucré local circuit court	brunoise de légumes (ail et persil) et pdt
fromage à tartiner BIO	fromage ovale	carré de l'est		petit fromage frais arôme
creme dessert BIO	fruit frais	cocktail de fruits au sirop	cake aux pommes saveur cannelle local circuit court	fruit frais BIO #
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre et miel fruit frais	céréales lait nature spécialité pomme framboise	baguette barre chocolat au lait fruit frais	baguette fromage tranchette fruit frais	brioche tranches x2 gelée groseille produit laitier 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 = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates, cornichon)	pâté de volaille	<i>repas froid</i>	tomates vinaigrette	coleslaw (carottes BIO et chou blanc BIO)
ailes de poulet issu de LR	ravioli au bœuf VBF	<i>jambon qualité supérieure* et cornichon</i> <small>rôti de poulet et cornichon</small>	tarte au fromage (emmental)	cubes de colin d'Alaska sauce espagnole
haricots verts CE2 (échalotes)		taboulé	brocolis persillés et pdt	riz BIO et ratatouille
yaourt sucré BIO	camembert	<i>mimolette individuelle</i>	suisse aux fruits BIO	cantal AOP
fruit frais	compote pomme HVE	<i>tarte au chocolat</i>	fruit frais	fruit frais BIO #
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
moelleux citron lait nature cocktail fruits au sirop	baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette beurre et miel fruit frais	pain au lait barres chocolat noir x2 jus d'orange	pain de mie confiture fraise yaourt sucré

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 = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 juin au 04 juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	<i>repas de fin d'année</i>	sardine et beurre	concombres BIO vinaigrette	salade de maïs (et tomates)
sauté de bœuf VBF sauce aux olives	<i>tomates vinaigrette aux oignons</i>	boulettes à l'agneau sauce façon marengo	hoki doré au beurre	<u>tortelloni tomate</u> <u>mozzarella BIO sauce</u> <u>tomate basilic</u>
semoule BIO et courgettes BIO	<i>pommes campagnardes</i> <i>et ketchup</i>	poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocolis)	petits pois CE2	<u>yaourt arôme vanille</u> <u>BIO</u>
fromage à tartiner BIO #	<i>bûche au lait de</i> <i>mélange</i>	emmental	petit fromage frais sucré	fruit frais BIO #
crème dessert BIO	<i>fruit frais</i>	fruit frais	gâteau au chocolat	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre et poudre chocolatée fruit frais	céréales lait nature compote pomme HVE	pain chocolat fromage frais arôme sirop de grenadine	baguette fromage tranchette fruit frais	marbré nougat jus de fruit

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 = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre