

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 au 30 mai 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|----------|--------------|----------|
| <p>pastèque</p> <p><u>émincés de poulet LR</u> <u>sauce façon normande</u></p> <p>beignets de brocolis</p> <p>crème dessert BIO</p> | <p>axoa de bœuf VBF haché</p> <p>pommes façon sarladaises</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p><u>fruit frais BIO</u></p> | | <p>FERIE</p> | |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | |
|--|--|--|--|--|

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

| | | | | |
|--|--|---|---|---|
| <p>Légendes :</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p> | <p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = issu de Label Rouge</p> | <p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>produit issu agriculture biologique</p> | <p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p> | <p>CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p> |
|--|--|---|---|---|

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 juin 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|----------|------------------------------------|---|
| melon | tomates BIO vinaigrette à la menthe | | REPAS MEDIEVAL | concombres vinaigrette |
| rôti de porc* issu de LR sauce charcutière | haché au cabillaud | | <i>pilon de poulet rôti</i> | garniture mexicaine (haricots rouges, carottes, épices chili) |
| <i>rôti de poulet sauce charcutière</i> | | | | |
| haricots verts CE2 (échalote et persil) et pdt | petits pois CE2 | | <i>purée de panais et pdt</i> | riz BIO |
| | yaourt BIO parfum vanille | | <i>fromage blanc nature + miel</i> | suisse aux fruits BIO |
| <u>crème dessert BIO</u> | | | <i>grillé aux pommes</i> | <u>fruit frais BIO</u> |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | |
|--|--|--|--|--|

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

| | | | | |
|-------------------------------|-----------------------------|--|-------------------------------------|--|
| Légendes : | VPF = Viande Porc Française | # = Aide UE à destination des écoles | AOP = Appellation Origine Protégée | CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2 |
| VBF = Viande Bovine Française | * = Plat contenant du porc | | AOC = Appellation Origine Contrôlée | pdt = pomme de terre |
| RAV = Race à Viande | LR = issu de Label Rouge | produit issu agriculture biologique | Equivalent EGALIM | |

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 09 au 13 juin 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------|---|----------|--|-------------------------------|
| FERIE | | | REPAS FROID | |
| | | | <u>tomates BIO vinaigrette</u> | |
| | émincés de poulet issu de LR sauce tandoori | | œuf dur mayonnaise | colin d'Alaska pané et citron |
| | <u>semoule BIO et ratatouille</u> | | salade froide de coquillettes (coquillettes, | épinards au gratin et pdt |
| | yaourt BIO parfum vanille | | chaource AOP | fromage frais sucré |
| | fruit frais | | cerises | <u>fruit frais BIO</u> |

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

| | | | | |
|-------------------------------|-----------------------------|--|-------------------------------------|--|
| Légendes : | VPF = Viande Porc Française | # = Aide UE à destination des écoles | AOP = Appellation Origine Protégée | CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2 |
| VBF = Viande Bovine Française | * = Plat contenant du porc | | AOC = Appellation Origine Contrôlée | pdt = pomme de terre |
| RAV = Race à Viande | LR = issu de Label Rouge | produit issu agriculture biologique | Equivalent EGALIM | |

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 juin 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|----------|---|--|
| pastèque | | | REPAS PRODUCTION LOCALE <i>betteraves locales vinaigrette</i> | paupiette au veau sauce poivre |
| nuggets de poulet BIO | saucisses rondelles fumées* sauce rougail <i>saucisse volaille sauce rougail</i> | | gratin de pâtes locales (courgettes, et emmental râpé) | brunoise de légumes (ail et persil) et pdt |
| trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur) et pdt BIO | riz et haricots rouges tomatés (séparés) | | yaourt BIO sucré local circuit court | petit fromage frais arôme |
| creme dessert BIO | fromage ovale | | cake aux pommes saveur cannelle local circuit court | fruit frais BIO # |
| | 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 = 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