

# 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>tomme à la coupe</p> <p><b>crème dessert BIO</b></p>	<p>salade de maïs (et tomate)</p> <p>axoa de bœuf VBF haché</p> <p>pommes façon sarladaises</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></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><b>Légendes :</b></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><b>produit issu agriculture biologique</b></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	<b>tomates BIO</b> vinaigrette à la menthe		<b>REPAS MEDIEVAL</b> <i>pâté forestier* et cornichon</i>  <i>pâté volaille et cornichon</i>	concombres vinaigrette
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière	haché au cabillaud		<b>pilon de poulet rôti</b>	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		<b>purée de panais et pdt</b>	<b>riz BIO</b>
<b>edam BIO #</b>	<b>yaourt BIO parfum vanille</b>		<b>fromage blanc nature + miel</b>	<b>suisse aux fruits BIO</b>
<b><u>crème dessert BIO</u></b>	fruit frais		<b>grillé aux pommes</b>	<b><u>fruit frais BIO</u></b>

--	--	--	--	--

*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	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 09 au 13 juin 2025

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

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	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 juin 2025

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

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