

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE				
émincés de poulet BIO sauce miel et romarin	axoa de bœuf VBF haché		garniture cassoulet* (saucisses et saucisson à l'ail) <i>saucisses de volaille</i>	mezze penne napolitaine BIO
blé doré (et blettes à la provençale)	<u>pommes de terre BIO</u> <u>persillées</u>		<u>haricots blancs BIO</u>	pont l'évêque AOP/AOC à la coupe
	yaourt sucré BIO		<u>fromage BIO</u>	
crème dessert saveur pralinée	gâteau basque		<u>fruit frais BIO</u>	pêche au sirop

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	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
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	<b>produit issu AB (écrit en vert)</b>	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mai au 2 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	roti de porc* LR au jus		hoki MSC pané (et citron)	lentilles BIO à la tomate
	<i>rôti de poulet au jus</i>		<u>purée de courgettes BIO et pommes de terre BIO</u>	riz BIO
	<b>poêlée 4 légumes BIO (et pdt BIO)</b>		<u>suisse aux fruits BIO</u>	<u>cantal AOP/AOC individuel</u>
	velouté aux fruits mixés		cerises	<u>fruit frais BIO</u>
	gaufrettes parfum 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 = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

**produit issu AB (écrit en vert)**

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 5 au 9 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
sauté de bœuf VBF sauce poivrade	haché au cabillaud façon brandade		tomates sauce ciboulette	lasagnes au bœuf VBF
<u>chou fleur BIO (et pdt BIO)</u>	<u>haricots verts BIO</u>		<u>omelette BIO et fromage râpé</u>	
saint nectaire AOP/AOC à la coupe	<u>suisse aux fruits BIO</u>		<u>carottes BIO et pdt BIO persillées</u>	<u>yaourt arôme BIO</u>
<u>melon BIO</u>	gâteau moelleux au chocolat		liégeois saveur vanille	<u>fruit frais de saison 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	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
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	<b>produit issu AB (écrit en vert)</b>	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<u>taboulé (semoule BIO)</u>			<i>repas fraich'attitude</i>
émincés de volaille BIO sauce au curry			rôti de bœuf VBF et ketchup	<i>tarte flan au saumon ciboulette</i>
semoule BIO (et courgettes BIO)	parmentier végétarien		beignets de brocolis	<i>épinards au gratin (pdt)</i>
chaource AOP/AOC à la coupe	yaourt BIO local et circuit court		<u>fromage BIO</u>	<u>suisse aux fruits BIO</u>
<u>compote de pomme BIO</u>			fruit frais de saison BIO	<i>clafoutis aux cerises</i>

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

Légendes :				
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = Label Rouge	produit issu AB (écrit en vert)	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable