

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 au 30 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>émincés de poulet sauce façon normande <small>émincés nature soja et vie BIO sauce façon normande</small></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 <small>garniture de lentilles à la tomate</small></p> <p>pommes façon sarladaises</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p>fruit frais</p>	<p>salade de riz niçois</p> <p>falafels et sauce blanche froide</p> <p>batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes,</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>FERIE</p>	<p>carottes râpées au citron</p> <p>colin d'Alaska sauce basilic <small>galette de soja sauce basilic</small></p> <p>blé doré à la tomate</p> <p><b>saint nectaire AOP</b></p> <p>gaillardise abricot</p>

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 02 au 06 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	<b>tomates BIO</b> vinaigrette à la menthe	tarte méditerranéenne	<b>REPAS MEDIEVAL</b> <i>pâté forestier* et cornichon</i> <i>terrines de légumes</i>	concombres vinaigrette
rôti de porc* sauce charcutière <i>bouchées de blé pané</i>	haché au cabillaud <i>crêpe emmental</i>	sauté de bœuf VBF sauce strogonoff <i>tortilla (1/2 / enfant)</i>	<b>pilon de poulet rôti</b> <i>omelette</i>	garniture mexicaine (haricots rouges, carottes, épices chili)
haricots verts CE2 (échalote et persil) et pdt	petits pois CE2	duo carottes CE2 et courgettes persillées	<b>purée de panais et pdt</b>	<b>riz BIO</b>
<b>edam BIO #</b>	<b>yaourt BIO parfum vanille</b>	fromage à tartiner nature	<b>fromage blanc nature + miel</b>	<b>suisse aux fruits BIO</b>
gélifié parfum vanille nappé caramel	fruit frais	fruit frais	<b>grillé aux pommes</b>	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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 09 au 13 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	radis et beurre	melon	<b>REPAS FROID</b> tomates vinaigrette	betteraves vinaigrette moutarde ancienne
	émincés de poulet issu de LR sauce tandoori <i>garniture couscous végété</i>	rôti de bœuf VBF et ketchup <i>boulettes de soja sauce tomate</i>	œuf dur mayonnaise	colin d'Alaska pané et citron <i>tarte chèvre tomate</i>
	semoule et ratatouille	frites	salade froide de coquillettes (coquillettes,	épinards au gratin et pdt
	yaourt BIO parfum vanille	gouda	chaource AOP	fromage frais sucré
	fruit frais	spécialité pommes passion	cerises	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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 16 au 20 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque	<b>carottes râpées BIO</b>	laitue iceberg vinaigrette au fromage blanc	<b>REPAS PRODUCTION LOCALE</b> <i>betteraves locales vinaigrette</i>	lentilles aux lardons de volaille
<b>nuggets de poulet BIO</b> <i>batonnets mozzarella</i>	saucisses rondelles fumées* sauce rougail <i>garniture mexicaine végété</i>	parmentier au thon (à la sauce blanche)  <i>parmentier végété aux lentilles</i>	<b>gratin de pâtes locales (courgettes, et emmental râpé)</b>	paupiette au veau sauce poivre <i>boulettes végétales BBC sauce barbecue</i>
<b>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur) et pdt BIO</b>	riz et haricots rouges tomatés (séparés)		<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>	brunoise de légumes (ail et persil) et pdt
fromage à tartiner	fromage ovale	carré de l'est		petit fromage frais arôme
mousse chocolat au lait	fruit frais	cocktail de fruits au sirop	<b>cake aux pommes saveur cannelle local circuit court</b>	<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