

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 au 30 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>melon</p> <p>émincés de poulet sauce façon normande</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>tomme individuelle</p> <p><b>crème dessert BIO</b></p>	<p>salade de maïs (et tomate)</p> <p>salade de pois chiches (et tomates)</p> <p>garniture de lentilles à la tomate</p> <p>pommes façon sarladaises</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p>fruit frais</p> <p>au choix</p>	<p>salade de riz niçois</p> <p>salade de pommes de terre ciboulette</p> <p>sauté de dinde sauce façon béarnaise</p> <p>batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes, haricots beurre)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p> <p>au choix</p>	<p>FERIE</p>	<p>carottes râpées au citron</p> <p>1/2 pamplemousse et sucre</p> <p>colin d'Alaska sauce basilic</p> <p>blé doré à la tomate</p> <p><b>saint nectaire AOP</b></p> <p>gaillardise abricot</p> <p>gaillardise fraise</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>fruit frais</p> <p>yaourt sucré</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>marbré</p> <p>produit laitier frais</p> <p>jus d'orange</p>		<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p> <p>jus de fruits</p>

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 02 au 06 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon pastèque	<b>tomates BIO</b> vinaigrette à la menthe	tarte chèvre tomate	<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	sauté de bœuf VBF RAV sauce stroganoff	<b>pilon de poulet rôti</b>	garniture mexicaine (haricots rouges, carottes, épices chili)
<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	petits pois CE2	duo carottes CE2 et courgettes persillées	<b>purée de panais et pdt</b>	<b>riz BIO</b>
haricots verts CE2 (échalote et persil) et pdt	<b>yaourt BIO parfum vanille</b>	fromage à tartiner nature fromage à tartiner ail et fines herbes	<b>fromage blanc nature + miel</b>	<b>suisse aux fruits BIO</b>
<b>edam BIO</b>	fruit frais	fruit frais	<b>grillé aux pommes</b>	fruit frais
gélifié parfum vanille nappé caramel	au choix	au choix		au choix
gélifié parfum chocolat				
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette pâte à tartiner fruit frais petit fromage frais sucré	moelleux parfum vanille local circuit court lait nature ananas au sirop	pain de mie confiture fraise produit laitier frais	baguette fromage tranchette fruit frais jus de fruits	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

<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	achard de légumes (carottes, chou blanc)	melon	<b>REPAS FROID</b> <i>tomates vinaigrette</i> <i>œufs dur mayonnaise</i>	betteraves vinaigrette moutarde ancienne
	émincés de poulet issu de LR sauce tandoori	rôti de bœuf VBF RAV et ketchup		<i>salade froide de coquillettes (coquillettes, concombres, tomates)</i>
	semoule et ratatouille	frites	<b>camembert</b>	épinards au gratin et pdt
	<b>yaourt BIO parfum vanille</b>	gouda		fromage frais sucré
	fruit frais	montcendre	<b>cerises</b>	fruit frais
	au choix	spécialité pommes passion		au choix
		compote pomme HVE		
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
	pompon saveur chocolat lait nature fruit frais	baguette fromage à tartiner jus de pommes fruit frais	croissant ourson guimauve petit fromage frais arôme	baguette confiture prune produit laitier frais 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
<p>pastèque</p> <p>melon</p> <p><b>nuggets de poulet BIO</b></p> <p><b>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur) et pdt BIO</b></p> <p>fromage à tartiner au choix</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p><b>carottes râpées BIO</b></p> <p>saucisses rondelles fumées* sauce rougail <i>saucisse volaille sauce rougail</i></p> <p>riz et haricots rouges tomatés (séparés)</p> <p>fromage ovale coulommiers</p> <p>fruit frais au choix</p>	<p>laitue iceberg vinaigrette au fromage blanc</p> <p>parmentier au thon (à la sauce blanche)</p> <p>carré de l'est tomme</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p><b>REPAS PRODUCTION LOCALE</b></p> <p><i>betteraves locales vinaigrette</i></p> <p><b>gratin de pâtes locales (courgettes, et emmental râpé)</b></p> <p><b>yaourt BIO sucré local circuit court</b></p> <p><b>cake aux pommes saveur canelle local circuit court</b></p>	<p>salade maïs au thon</p> <p>paupiette au veau sauce poivre</p> <p>brunoise de légumes (ail et persil) et pdt</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>fruit frais</p> <p>yaourt arôme</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>spécialité pomme framboise</p>	<p>baguette</p> <p>barre chocolat au lait</p> <p>fruit frais</p> <p>produit laitier frais</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</p> <p>jus de fruits</p>	<p>brioche tranches x2</p> <p>gelée groseille</p> <p>produit laitier frais</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 26 au 30 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>émincés de poulet sauce façon normande</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>tomme individuelle</p> <p><b>crème dessert BIO</b></p>	<p>salade de maïs (et tomate)</p> <p>garniture de lentilles à la tomate</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>sauté de dinde sauce façon béarnaise</p> <p>batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes, haricots beurre)</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</p> <p>blé doré à la tomate</p> <p><b>saint nectaire AOP</b></p> <p>gaillardise abricot</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>fruit frais</p> <p>yaourt sucré</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>marbré</p> <p>produit laitier frais</p> <p>jus d'orange</p>		<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p> <p>jus de fruits</p>

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 02 au 06 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	<b>tomates BIO</b> <b>vinaigrette à la menthe</b>	tarte chèvre tomate	<b>REPAS MEDIEVAL</b> <b>pâté forestier* et cornichon</b> <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 RAV sauce strogonoff	<b>pilon de poulet rôti</b>	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
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette pâte à tartiner fruit frais petit fromage frais sucré	moelleux parfum vanille local circuit court lait nature ananas au sirop	pain de mie confiture fraise produit laitier frais	baguette fromage tranchette fruit frais jus de fruits	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	achard de légumes (carottes, chou blanc)	melon	<b>REPAS FROID</b> <i>tomates vinaigrette</i> <i>œufs dur mayonnaise</i>  <i>salade froide de coquillettes (coquillettes, concombres, tomates)</i>  <b>camembert</b>  <b>cerises</b>	betteraves vinaigrette moutarde ancienne
	émincés de poulet issu de LR sauce tandoori	rôti de bœuf VBF RAV et ketchup		colin d'Alaska pané et citron
	semoule et ratatouille	frites		épinards au gratin et pdt
	<b>yaourt BIO parfum vanille</b>	gouda		fromage frais sucré
	fruit frais	spécialité pommes passion		fruit frais
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
	pompon saveur chocolat lait nature fruit frais	baguette fromage à tartiner jus de pommes fruit frais	croissant ourson guimauve petit fromage frais arôme	baguette confiture prune produit laitier frais 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
<p>pastèque</p> <p><b>nuggets de poulet BIO</b></p> <p><b>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur) et pdt BIO</b></p> <p>fromage à tartiner</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p><b>carottes râpées BIO</b></p> <p>saucisses rondelles fumées* sauce rougail <i>saucisse volaille sauce rougail</i></p> <p>riz et haricots rouges tomatés (séparés)</p> <p>fromage ovale</p> <p>fruit frais</p>	<p>laitue iceberg vinaigrette au fromage blanc</p> <p>parmentier au thon (à la sauce blanche)</p> <p>carré de l'est</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p><b>REPAS PRODUCTION LOCALE</b></p> <p><i>betteraves locales vinaigrette</i></p> <p><b>gratin de pâtes locales (courgettes, et emmental râpé)</b></p> <p><b>yaourt BIO sucré local circuit court</b></p> <p><b>cake aux pommes saveur canelle local circuit court</b></p>	<p>salade maïs au thon</p> <p>paupiette au veau sauce poivre</p> <p>brunoise de légumes (ail et persil) et pdt</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>

gouters :

gouters :

gouters :

gouters :

gouters :

<p>baguette beurre et miel fruit frais yaourt arôme</p>	<p>céréales lait nature spécialité pomme framboise</p>	<p>baguette barre chocolat au lait fruit frais produit laitier frais</p>	<p>baguette fromage tranchette fruit frais jus de fruits</p>	<p>brioche tranches x2 gelée groseille produit laitier frais</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 23 au 27 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates, cornichon) salade de blé niçois	pâté de volaille (réserves)	<i>repas froid</i> <i>pastèque</i>	tomates vinaigrette	<b>coleslaw (carottes BIO et chou blanc BIO)</b>
ailles de poulet issu de LR	ravioli au bœuf VBF (réserves)	<i>rôti de poulet et cornichon</i>	tarte au fromage (emmental)	cubes de colin d'Alaska sauce espagnole
haricots verts CE2 (échalotes)	camembert	<i>taboulé</i>	brocolis persillés et pdt	riz et ratatouille
fromage frais sucré		<i>mimolette individuelle</i>	<b>suisse aux fruits BIO</b>	cantal AOP
fruit frais au choix	compote pomme HVE (réserves)	<i>tarte au chocolat</i>	fruit frais au choix	<b>fruit frais BIO #</b>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
moelleux citron lait nature cocktail fruits au sirop	baguette pâte à tartiner fruit frais produit laitier frais	baguette beurre et miel fruit frais lait nature	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
<p>melon pastèque sauté de bœuf VBF RAV sauce aux olives</p> <p><b>semoule BIO et courgettes BIO</b></p> <p><b>fromage à tartiner BIO</b></p> <p><b>crème dessert BIO</b></p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette beurre et poudre chocolatée fruit frais petit fromage frais arôme</p>	<p><i>repas de fin d'année</i> <i>tomates vinaigrette aux oignons</i> <i>émincés de volaille façon kebab</i> <i>pommes campagnardes et ketchup</i> <i>bûche au lait de mélange</i> <i>fruit frais</i></p> <p><b>gouters :</b></p> <p>céréales lait nature compote pomme HVE</p>	<p>sardine et beurre œuf dur et mayonnaise boulettes à l'agneau sauce façon marengo poêlée de légumes (haricots verts, chou-fleur, carottes, brocolis) emmental fruit frais au choix</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>pain chocolat fromage frais arôme sirop de grenadine</p>	<p><b>concombres BIO vinaigrette</b> hoki doré au beurre petits pois CE2 petit fromage frais sucré gâteau au chocolat</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette fromage tranchette fruit frais jus de pommes</p>	<p>salade de maïs (et tomates) tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic yaourt arôme <b>fruit frais BIO #</b></p> <p><b>gouters :</b></p> <p>marbré nougat jus de fruit</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 RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française * = Plat contenant du porc LR = issu de Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles <b>produit issu agriculture biologique</b></p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée AOC = Appellation Origine Contrôlée Equivalent EGALIM</p>	<p>CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2 pdt = pomme de terre</p>
---	--	--	---	--

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 23 au 27 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates, cornichon)	pâté de volaille (réserves)	<i>repas froid</i> <i>pastèque</i>	tomates vinaigrette	<b>coleslaw (carottes BIO et chou blanc BIO)</b>
ailles de poulet issu de LR	ravioli au bœuf VBF (réserves)	<i>rôti de poulet et cornichon</i>	tarte au fromage (emmental)	cubes de colin d'Alaska sauce espagnole
haricots verts CE2 (échalotes)	camembert	<i>taboulé</i>	brocolis persillés et pdt	riz et ratatouille
fromage frais sucré	compote pomme HVE (réserves)	<i>mimolette individuelle</i>	<b>suisse aux fruits BIO</b>	cantal AOP
fruit frais		<i>tarte au chocolat</i>	fruit frais	<b>fruit frais BIO #</b>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
moelleux citron lait nature cocktail fruits au sirop	baguette pâte à tartiner fruit frais produit laitier frais	baguette beurre et miel fruit frais lait nature	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> tomates vinaigrette aux oignons	sardine et beurre	<b>concombres BIO</b> vinaigrette	salade de maïs (et tomates)
sauté de bœuf VBF RAV sauce aux olives	<i>émincés de volaille</i> <i>façon kebab</i>	boulettes à l'agneau sauce façon marengo	hoki doré au beurre	tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic
<b>semoule BIO et</b> <b>courgettes BIO</b>	<i>pommes campagnardes</i> <i>et ketchup</i>	poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocolis)	petits pois CE2	yaourt arôme
<b>fromage à tartiner BIO</b>	<i>bûche au lait de</i> <i>mélange</i>	emmental	petit fromage frais sucré	
<b>crème dessert BIO</b>	<i>fruit frais</i>	fruit frais	gâteau au chocolat	<b>fruit frais BIO #</b>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette beurre et poudre chocolatée fruit frais petit fromage frais arôme	céréales lait nature compote pomme HVE	pain chocolat fromage frais arôme sirop de grenadine	baguette fromage tranchette fruit frais jus de pommes	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