

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 29 avril au 03 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
demi pamplemousse (et sucre)	taboulé		betteraves vinaigrette	tomates <b>BIO</b> vinaigrette à l'aneth
émincés de poulet sauce façon béarnaise	crêpe emmental		bœuf bourguignon VBF RAV	beaufilet de hoki <b>MSC</b> doré au beurre et citron
mezze penne et courgettes	<b>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</b>	FERIE	gratin façon dauphinois	épinards sauce blanche et pdt
carré de l'est	yaourt arôme		<b>suisse aux fruits BIO</b>	tomme
liégeois parfum chocolat	<b>fruit frais BIO</b>		fruit frais de saison	tarte chocolat
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette beurre et miel fruit frais fromage frais	pain au lait barre chocolat au lait jus d'orange		baguette fromage tranchette spécialité pomme ananas jus de fruit	céréales lait fruit frais

*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 agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 06 au 10 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>carottes râpées BIO</b></p> <p>rôti de porc* LR sauce basquaise <i>rôti de poulet sauce basquaise</i></p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>yaourt sucré</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>pâté de campagne* (et cornichon) <i>pâté de volaille (et cornichon)</i></p> <p>beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce oseille</p> <p>purée de courgettes et de pdt</p> <p><b>saint nectaire AOP</b></p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>FERIE</p>	<p>FERIE</p>	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>brioche tranches x2</p> <p>confiture</p> <p>lait nature et poudre choco</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>gélifié saveur vanille</p> <p>fruit frais</p>			

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

<p><b>Légendes :</b></p> <p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>LR = Label Rouge</p> <p>* = Plat contenant du porc</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p><i>nouvelle recette/nouveau produit</i></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>CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>
---	---	--	---	---

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (à la semoule BIO)	tomates vinaigrette	salade verte	pizza emmental	concombres
sauté de porc* LR sauce brune <i>émincés de volaille sauce brune</i>	lasagnes au bœuf VBF	pilons de poulet rôti	riz BIO végété (riz BIO, tomate, olives, mimolette)	pépites de colin d'Alaska MSC dorées panées
chou-fleur CEE2 persillé et pdt		petits pois CEE2	yaourt BIO parfum vanille	poêlée de légumes et pdt
cantal AOP	suisse aux fruits BIO	camembert		crème anglaise
fruit frais BIO	fruit frais de saison	quatre quart pur beurre (individuel)	fraises (et sucre)	œufs à la neige
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
biscuits fourrés parfum fraise x2 fromage frais jus de fruits exotiques	pain de mie fromage à tartiner pêche au sirop	baguette barre chocolat lait fruit frais produit laitier frais	riz soufflé lait purée de pomme HVE	baguette pâte à tartiner fruit frais produit laitier frais

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
VPF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	salade de pdt ciboulette	carottes râpées	<i>Repas Cameroun</i>	laitue iceberg
	boulettes de blé panées façon thai	rôti de bœuf VBF RAV et ketchup	<i>tomates vinaigrette aux oignons</i> <i>émincés de poulet LR</i> <i>sauce saveur vanille</i> <i>coco</i>	émincés de volaille façon kebab
FERIE	haricots verts BIO (echalotes)	beignets de brocolis	<i>riz façon pilaf aux</i> <i>haricots rouges</i>	frites
	velouté aux fruits mixés	mimolette	<i>fromage frais sucré</i>	<b>fromage à tartiner BIO</b>
	<b>fruit frais BIO</b>	mousse au chocolat au lait	<i>banane</i>	cocktail de fruits au sirop
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
	pain chocolat petit fromage frais jus de pommes	baguette beurre et miel fruit frais yaourt	baguette fromage tranchette spécialité pomme abricot jus de fruit	biscuits madelons lait fruit frais

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

<b>Légendes :</b>	VBF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VF = 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 agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 au 31 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	salade de maïs (et tomates)	salade de riz	<b>concombres BIO</b> <b>vinaigrette</b>	salade verte
sauté de bœuf VBF RAV sauce paprika	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce provençale	paupiette au veau sauce forestière	garniture carbonara aux lardons* <small>garniture carbonara aux lardons de volaille</small>	parmentier végétal aux lentilles
<b>carottes BIO persillées</b> <b>et pdt BIO</b>	blé doré et ratatouille	petits pois CEE2	<b>fusilli BIO</b>	fromage frais arôme
petit fromage frais sucré	<b>gouda BIO</b>	yaourt nature + confiture fraise	<b>saint nectaire AOP</b>	
lingot marbré local cicruit court	fruit frais de saison	fruit frais de saison	compote pomme coing	<b>fruit frais BIO</b>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
céréales lait fruit frais	baguette barres chocolat noir x2 fromage frais sirop de grenadine	moelleux amandes liégeois saveur vanille jus d'orange	baguette pâte à tartiner fruit frais lait	pain de mie fromage à tartiner poire au sirop

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

<b>Légendes :</b>	VBF = 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	<b>nouvelle recette/nouveau produit</b>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 03 au 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>filet de poulet sauce curry</p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>fromage individuel</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>salade de pommes de terre sauce mimosa</p> <p>tarte au fromage</p> <p><b>haricots verts BIO (ail et persil)</b></p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>carottes râpées au citron</p> <p>axoa de bœuf VBF RAV haché</p> <p>pommes rissolées</p> <p>fromage à tartiner ail et fines herbes</p> <p>ananas frais</p>	<p><i>Repas Sud Ouest</i> <i>tomates vinaigrette aux olives vertes</i></p> <p><i>cassoulet* du terroir (sauté de porc LR*, saucisse*, haricots blancs à la tomate, chapelure) (plat complet)</i></p> <p><i>cassoulet du terroir à la volaille</i></p> <p><i>fromage tranchette</i></p> <p><i>gâteau basque</i></p>	<p>roulade de volaille pistachée et cornichon</p> <p><i>colin d'Alaska MSC pané et citron</i></p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p><b>petit suisse aux fruits BIO</b></p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
barre marbrée lait fruit frais	baguette beurre et miel jus de fruits exotiques gélifié parfum vanille nappé caramel	pain au lait pâte de fruit produit laitier frais	baguette barre chocolat au lait fruit frais sirop de menthe	biscuits palets bretons x2 spécialité pomme passion lait

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

<b>Légendes :</b>				
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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 10 au 14 juin 2024

**LUNDI**



Menu corrigé par les enfants  
de MAINVILLE

salade de pépinettes fraîcheur

rôti de porc\* LR jus aux  
herbes

*rôti de poulet jus aux herbes*

poêlée de légumes et pdt

fromage frais sucré

**fruit frais BIO**

**gouters :**

brioche tranches x2  
confiture fraise  
liégeois parfum vanille

**MARDI**

laitue iceberg

steak haché VBF RAV  
sauce barbecue

**coquillettes BIO**

cantal AOP

compote de pomme HVE

**gouters :**

baguette  
pâte à tartiner  
fruit frais  
produit laitier frais

**MERCREDI**

demi pamplemousse et sucre

nuggets de poulet

chou-fleur CEE2 sauce  
blanche et pdt

petit fromage frais arôme

gaillardise abricot

**gouters :**

baguette  
fromage à tartiner  
fruit frais  
jus de fruits

**JEUDI**

**Repas Froid**

melon

**œufs dur et  
mayonnaise**

**taboulé (à la semoule  
BIO)**

**mimolette**

**éclair parfum chocolat**

**gouters :**

riz soufflé  
lait  
fruit frais

**VENDREDI**

betteraves vinaigrette

beaufilet de hoki MSC  
doré au beurre

purée de pommes de  
terre

yaourt sucré

cerises

**gouters :**

baguette  
barres chocolat noir x2  
jus d'orange  
petit fromage 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 = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 17 au 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p><b>émincés de volaille BIO</b> sauce romarin</p> <p>blé doré à la tomate</p> <p><b>fromage à tartiner BIO</b></p> <p>gélifié saveur vanille</p>	<p>carottes rapées</p> <p>sauté de bœuf VBF RAV sauce brune</p> <p>flageolets CEE2 au thym</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>taboulé</p> <p>croque monsieur* tarte fromage</p> <p>laitue iceberg</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>Repas Espagne</i> <i>chorizo* doux</i> <i>tortilla</i></p> <p><i>beignets de calamars</i> <i>et citron</i></p> <p><b>riz BIO</b> façon paëlla</p> <p><i>petit fromage frais arôme</i></p> <p><i>melon jaune</i></p>	<p>tomate vinaigrette</p> <p>boulettes de soja sauce aigre douce</p> <p>batonnière aux carottes jaunes et pdt</p> <p><b>edam BIO</b></p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette beurre fruit frais lait nature et poudre chocolat</p>	<p>croissant nougat jus de pommes</p>	<p>biscuit pompon cacao lait spécialité pomme framboise</p>	<p>pain de mie gelée groseille crème dessert</p>	<p>baguette barre chocolat au lait fruit frais produit laitier frais</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 = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdT = pomme de terre

MSC = pêche durable



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	pâté de volaille (réserve)	concombres vinaigrette	<i>repas froid de fin d'année</i>	melon
palets fromagers emmental	ravioli au bœuf VBF (réserve)	filet de poulet sauce orientale	<i>carottes râpées BIO au citron</i>	pépites de colin d'Alaska MSC aux céréales (et citron)
brocolis persillés et pdt	camembert	beignets de chou-fleur	<i>jambon* qualité supérieure HVE - VPF (et ketchup)</i>	frites
fromage frais arôme	compote de pomme HVE (réserve)	fromage ovale	<i>salade froide de coquillettes BIO (coquillettes BIO, concombres, tomates)</i>	<b>fromage à tartiner BIO</b>
<b>fruit frais BIO</b>		fruit frais de saison	<i>crème anglaise</i>	liégeois parfum vanille
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
brioche tranches x2 confiture fraise lait nature et poudre chocolat	baguette pâte à tartiner fruit frais yaourt	galette bretonne produit laitier frais jus d'orange	baguette fromage tranchette fruit frais sirop de grenadine	céréales lait 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 = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles  
*nouvelle recette/nouveau produit*  
**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée  
AOC = Appellation Origine Contrôlée  
Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2  
pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 01 au 05 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt vinaigrette moutarde à l'ancienne	tomates vinaigrette au basilic		pastèque	betteraves
ailles de poulet LR	beaufilet de hoki MSC doré au beurre		sauté de bœuf VBF RAV sauce provençale	tortelloni tomates mozzarella BIO jus à l'estragon
haricots verts BIO (échalotes)	petits pois carottes	<b>PIQUE-NIQUE</b>	pommes de terre façon sarladaise	yaourt BIO parfum vanille
petit fromage frais sucré	<b>fromage BIO</b>		mimolette	fruit frais de saison
<b>fruit frais BIO</b>	cocktail de fruits au sirop		madeleine	
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
pain de mie fromage à tartiner jus de fruits exotiques	baguette barres chocolat noir x2 fruit frais lait	biscuit friandise jus de fruit	baguette beurre et miel fruit frais produit laitier frais	pain au lait ourson guimauve purée pomme coing

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 agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable