

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 <i>émincés nature soja et blé BLU sauce façon normande</i></p> <p>beignets de brocolis</p>	<p>axoa de bœuf VBF haché <i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>pommes façon sarladaises</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais</p>		<p>FERIE</p>	
crème dessert BIO				

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	tomates BIO # vinaigrette à la menthe		REPAS MEDIEVAL	
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière	haché au cabillaud		pilon de poulet rôti	garniture mexicaine (haricots rouges, carottes, épices chili)
<i>bouchées de blé pané</i>			<i>omelette</i>	
haricots verts CE2 (échalote et persil) et pdt	petits pois CE2		purée de panais et pdt	riz BIO
	yaourt BIO parfum vanille		fromage blanc nature + miel	suisse aux fruits BIO
gélifié parfum vanille nappé caramel			grillé aux pommes	fruit frais

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

Légendes :	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	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 09 au 13 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>émincés de poulet issu de LR sauce tandoori <i>garniture couscous végété</i></p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>fruit frais</p>		<p>REPAS FROID</p> <p><i>œuf dur mayonnaise</i></p> <p><i>salade froide de coquillettes (coquillettes, chaource AOP</i></p> <p><i>cerises</i></p>	<p>colin d'Alaska pané et citron</p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit 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 = 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>nuggets de poulet BIO <i>batonnets mozzarella</i></p> <p>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur) et pdt BIO</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>saucisses rondelles fumées* sauce rougail <i>garniture mexicaine végété</i></p> <p>riz et haricots rouges tomatés (séparés)</p> <p>fromage ovale</p> <p>fruit frais</p>		<p>REPAS PRODUCTION LOCALE <i>betteraves locales vinaigrette</i></p> <p>gratin de pâtes locales (courgettes, et emmental râpé)</p> <p>yaourt BIO sucré local circuit court</p>	<p>paupiette au veau sauce poivre <i>boulettes végétales BBC sauce barbecue</i></p> <p>brunoise de légumes (ail et persil) et pdt</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO #</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