

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 08 au 12 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de mezze penne au curry</p> <p>calamars à la romaine</p> <p><b>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</b></p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>garniture couscous végé (pois chiches, légumes couscous)</p> <p>semoule</p> <p>camembert</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>rôti de bœuf VBF froid et cornichon <i>omelette sauce tomate</i></p> <p>beignets de brocolis</p> <p><b>edam BIO</b></p> <p>éclair parfum chocolat</p>	<p><i>repas Espagne</i></p> <p><i>melon jaune</i></p> <p><b>paëlla au riz BIO pilon de poulet et fruits de mer (plat complet)</b></p> <p><i>riz à l'orientale végé</i></p> <p><i>crème dessert parfum vanille jus d'orange</i></p>	<p>boulettes de bœuf VBF sauce tomate basilic <i>boulettes de soja sauce tomate basilic</i></p> <p>purée de céleri et pdt</p> <p><b>yaourt parfum vanille BIO</b></p> <p>fruit frais de saison</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>baguette</p> <p>fromage</p> <p>jus de fruit</p>	<p>pain de mie</p> <p>confiture</p> <p>petit fromage frais sucré</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>madelons chocolat</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>cocktail de fruit au sirop</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	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = 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 15 au 19 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>melon BIO</b></p> <p>beaufilet de hoki MSC dorée au beurre</p> <p>coquillettes et ratatouille</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>émincés de poulet sauce façon béarnaise <i>crêpe emmental</i></p> <p>bâtonnière aux carottes jaunes</p> <p><b>fromage frais à tartiner BIO</b></p> <p>tarte aux pommes</p>	<p><i>repas Américain</i></p> <p>salade de maïs (et tomates)</p> <p><b>cheeseburger VBF</b></p> <p><i>bouchées de blé panées</i></p> <p><b>frites et ketchup</b></p> <p><b>glace</b></p>	<p>daube de bœuf VBF sauce aux olives <i>garniture couscous végété</i></p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>fromage ovale</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>pizza fromage</p> <p>laitue iceberg</p> <p>fromage frais sucré</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette beurre et miel fruit frais	céréales lait nature fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	pain chocolat yaourt sucré sirop de grenadine	baguette fromage jus de fruit

*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 22 au 26 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>paupiette au veau sauce provençale <i>garniture mexicaine végété</i></p> <p><b>riz BIO et brunoise de légumes</b></p> <p>saint paulin</p>	<p><i>repas Kebab</i></p> <p><b>concombres BIO vinaigrette aux oignons</b></p> <p><i>émincés de volaille kebab</i> <i>falafels</i></p> <p><i>pommes campagnardes et mayonnaise</i></p> <p><b>glace</b></p>	<p><i>colin d'Alaska MSC pané et citron</i></p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p><b>yaourt BIO parfum vanille</b></p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>crêpe emmental</p> <p>rôti de porc* froid <i>boulettes de blé façon thai</i></p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>tortellini ricotta épinards</p> <p>mimolette</p> <p>chou parfum vanille</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>fruit frais</p>	<p>biscuit moelleux amandes</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>sirop de metnhe</p>	<p>pain de mie</p> <p>confiture</p> <p>lifié parfum vanille nappé cararr</p>	<p>baguette</p> <p>fromage</p> <p>jus de fruit</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit 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	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = 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 29 juillet au 02 août 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé (à la semoule BIO)</p> <p>nuggets de poulet plein filet et ketchup <i>bouchées de blé panées et ketchup</i></p> <p>haricots verts BIO</p> <p>fruit frais de saison</p> <p><b>gouters :</b> baguette pâte à tartiner ananas au sirop</p>	<p>jambon* qualité supérieur (et cornichon) <i>galette de soja sauce tomate</i></p> <p>purée de carottes et pdt</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO</p> <p><b>gouters :</b> pain au lait barres chocolat noir x2 jus de fruit</p>	<p><i>repas Italie</i></p> <p>tomates vinaigrette</p> <p><i>pâtes à la napolitaine au poulet</i></p> <p><i>ravioli aux légumes</i></p> <p>glace</p> <p><b>gouters :</b> baguette fromage fruit frais</p>	<p>boulettes de blé pané façon thaï</p> <p>petit pois CEE2</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p> <p><b>gouters :</b> marbré petit fromage frais arôme sirop de citron</p>	<p>melon BIO</p> <p>pavé de colin d'Alaska sauce ciboulette</p> <p>beignets de chou-fleur</p> <p>gélifié parfum vanille nappé caramel</p> <p><b>gouters :</b> céréales lait nature 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 = 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