

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 avril au 02 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	tomates vinaigrette à l'aneth	<b>REPAS GREC</b> concombres et cubes de feta		
rôti de porc* issu de LR (froid ou chaud)	boulettes de blé pané façon thaï	<b>moussaka au bœuf</b> VBF		colin d'Alaska sauce oseille
<i>crêpe emmental</i>				<i>tarte méditerranéenne</i>
<b>brocolis BIO et pdt</b> <b>BIO persillés</b>	carottes CE2 et pdt au gratin	<i>tortellini ricotta épinards sauce crétoise</i>	FERIE	mezze penne et courgettes
<b>fromage à tartiner BIO</b>	<b>petit suisse arôme BIO</b>			<b>pont l'évêque AOP</b>
fruit frais	fruit frais	<b>tarte au citron</b>		<b>purée de pommes BIO</b>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
marbré fromage frais sucré nectar multifruits	baguette fromage tranchette ananas au sirop	céréales au miel lait nature fruit frais		baguette beurre et barre chocolat noir 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 05 au 09 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>carottes râpées BIO</u>	courgettes crues râpées			macédoine
daube de <b>bœuf BIO VBF</b>	chili sin carne	pépites de colin d'Alaska aux céréales et citron		émincés de poulet sauce façon vallée d'auge
<i>garniture couscous végété</i>		<i>falafels</i>		<i>boulettes végétales BBC sauce vallée d'auge</i>
semoule et ratatouille	<b>riz BIO</b>	côtes de blettes à la provençale et pdt grenailles	FERIE	beignets de chou-fleur
	<b>fromage blanc nature BIO</b>	camembert		<u>yaourt arôme vanille BIO</u>
mousse chocolat au lait	fraises (et sucre)	fruit frais		
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie confiture abricot produit laitier frais	pain chocolat petit fromage frais arôme jus de pommes		baguette fromage à tartiner compote pomme HVE

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 12 au 16 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette	tomates vinaigrette	<b>REPAS FROID</b>	<u>carottes râpées vinaigrette</u>	concombres vinaigrette aux olives
<u>nuggets de poulet BIO</u>	boulettes de soja à la provençale sauce tomate	<i>rôti de bœuf VBF froid et ketchup</i>	gratin de pâtes au jambon*	<u>hoki doré au beurre</u>
<i>bouchées de blé pané</i>	purée de carottes et pdt	<i>œufs durs et mayonnaise</i>	<i>gratin de pâtes façon napolitaine</i>	épinards sauce blanche et pdt
<b>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</b>	<u>fromage à tartiner BIO</u>	<b>taboulé</b>		
petit fromage frais sucré	<b>fruit frais BIO #</b>	<b>crème anglaise</b>	spécialité pomme framboise	fraises (et sucre)
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette barre chocolat lait jus de pommes	céréales lait nature spécialité pomme ananas	baguette fromage tranchette fruit frais	baguette beurre et poudre chocolatée fruit frais	moelleux coco local circuit court produit laitier frais ourson guimauve

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 19 au 23 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>salade capri (pâtes, tomates, olives)</u></p> <p>ailles de poulet issu de LR <i>palets fromager emmental</i></p> <p>haricots verts CE2 (échalotes)</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p>	<p>chou blanc rémoulade</p> <p>omelette sauce piperade</p> <p><u>semoule BIO et courgettes BIO</u></p> <p>cantal AOP</p> <p><u>liégeois BIO</u></p>	<p>sauté de porc* sauce dijonnaise <i>boulettes de blé façon thai</i></p> <p>flageolets aux oignons</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p><b>REPAS ESPAGNOL</b></p> <p><b>beignets de calamars et citron</b> <i>garniture espagnole végétarienne</i></p> <p><b>riz BIO façon paëlla</b></p> <p><b>bûche au lait de mélange</b></p> <p><b>melon jaune</b></p>	<p>tomates BIO vinaigrette</p> <p>steak haché de bœuf VBF sauce barbecue <i>boulettes végétales BBC sauce barbecue</i></p> <p>trio carottes CE2, choux de Bruxelles et pdt</p> <p>far aux pruneaux</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette fromage à tartiner cocktail de fruits au sirop	pain au lait barres chocolat noir x2 fruit frais	pain de mie gelée de groseille produit laitier frais	brioche tranches x2 lait nature sirop fraise	baguette pâte à tartiner 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	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><u>émincés de poulet LR</u> <u>sauce façon normande</u> <small>emincés nature soja et ble BIO sauce façon normande</small></p> <p>beignets de brocolis</p> <p><b>crème dessert BIO</b></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><u>fruit frais BIO</u></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>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>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette barre chocolat lait fruit frais</p>	<p>céréales lait nature compote pomme HVE</p>	<p>marbré produit laitier frais jus d'orange</p>		<p>baguette fromage à tartiner 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