

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	tomates BIO vinaigrette à la menthe	tarte méditerranéenne	REPAS MEDIEVAL	concombres vinaigrette
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière	haché au cabillaud	sauté de bœuf VBF sauce strogonoff	pilon de poulet rôti	garniture mexicaine (haricots rouges, carottes, épices chili)
bouchées de blé panée	crêpe emmental	tortilla (1/2 / enfant)	omelette	
haricots verts CE2 (échalote et persil) et pdt	petits pois CE2	duo carottes CE2 et courgettes persillées	purée de panais et pdt	riz BIO
	yaourt BIO parfum vanille		fromage blanc nature + miel	suisse aux fruits BIO
crème dessert BIO		fruit frais	grillé aux pommes	fruit frais BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	moelleux parfum vanille local circuit court lait nature ananas au sirop	pain de mie confiture fraise produit laitier frais	baguette fromage tranchette fruit frais	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		melon	REPAS FROID	
	émincés de poulet issu de LR sauce tandoori <i>garniture couscous végété</i>	rôti de bœuf VBF et ketchup <i>bouchées de blé pané et ketchup</i>	<u>tomates BIO vinaigrette</u>	colin d'Alaska pané et citron <i>tarte chèvre tomate</i>
	<u>semoule BIO et ratatouille</u>	frites	œuf dur mayonnaise	épinards au gratin et pdt
	yaourt BIO parfum vanille	gouda	salade froide de coquillettes (coquillettes, chaource AOP	fromage frais sucré
	fruit frais		cerises	<u>fruit frais BIO</u>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	pompon saveur chocolat lait nature fruit frais	baguette fromage à tartiner jus de pommes	croissant ourson guimauve petit fromage frais arôme	baguette confiture prune produit laitier 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
pastèque nuggets de poulet BIO <i>batonnets mozzarella</i> trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur) et pdt BIO <u>crème dessert BIO</u>	saucisses rondelles fumées* sauce rougail <i>garniture mexicaine végété</i> riz et haricots rouges tomatés (séparés) fromage ovale fruit frais	laitue iceberg vinaigrette au fromage blanc <u>parmentier végété aux lentilles</u> cocktail de fruits au sirop	REPAS PRODUCTION LOCALE <i>betteraves locales vinaigrette</i> gratin de pâtes locales (courgettes, et emmental râpé) yaourt BIO sucré local circuit court cake aux pommes saveur cannelle local circuit court	paupiette au veau sauce poivre <i>boulettes végétales BBC</i> brunoise de légumes (ail et persil) et pdt petit fromage frais arôme fruit frais BIO #
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre et miel fruit frais	céréales lait nature spécialité pomme framboise	baguette barre chocolat au lait fruit frais	baguette fromage tranquette fruit frais	brioche tranches x2 gelée groseille produit laitier 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 23 au 27 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates, cornichon)	pâté de volaille <i>macédoine</i>	<i>repas froid</i> <i>pastèque</i> <i>jambon qualité supérieure*</i> <i>et cornichon</i> <i>rôti de poulet et cornichon</i>	tomates vinaigrette	
ailes de poulet issu de LR <i>bouchées de blé panées</i>	ravioli au bœuf VBF <i>ravioli aux légumes</i>	<i>taboulé</i>	tarte au fromage (emmental)	cubes de colin d'Alaska sauce espagnole <i>garniture chili sin carne</i>
haricots verts CE2 (échalotes)		<i>mimolette individuelle</i>	brocolis persillés et pdt	<u>riz BIO et ratatouille</u>
<u>yaourt sucré BIO</u>			suisse aux fruits BIO	cantal AOP
	compote pomme HVE		fruit frais	fruit frais BIO #
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
moelleux citron lait nature cocktail fruits au sirop	baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette beurre et miel fruit frais	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>		concombres BIO vinaigrette	salade de maïs (et tomates)
sauté de bœuf VBF sauce aux olives <i>garnture provençale végété</i>	<i>émincés de volaille</i> <i>façon kebab</i> <i>falafels</i>	boulettes à l'agneau sauce façon marengo <i>tarte chèvre tomate</i>	hoki doré au beurre <i>tortilla (1/2 / enfant)</i>	<u>tortelloni tomate</u> <u>mozzarella BIO sauce</u> <u>tomate basilic</u>
semoule BIO et courgettes BIO	<i>pommes campagnardes</i> <i>et ketchup</i>	poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocolis)	petits pois CE2	<u>yaourt arome vanille</u> <u>BIO</u>
	<i>bûche au lait de</i> <i>mélange</i>	emmental	petit fromage frais sucré	
crème dessert BIO	<i>fruit frais</i>	fruit frais		fruit frais BIO #
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre et poudre chocolatée fruit frais	céréales lait nature compote pomme HVE	pain chocolat fromage frais arôme sirop de grenadine	baguette fromage tranchette fruit frais	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