

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque HVE		<i>repas FROID</i>		
rôti de porc LR * sauce moutarde	nuggets de poulet	<b>rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)</b>	palets fromagers emmental	colin d'Alaska pané MSC
<b>courgettes BIO au gratin (blé doré)</b>	haricots verts CEE 2 (échalote) et pdt	<b>salade de tomates et pépinettes</b>	<b>petits pois BIO (carottes BIO)</b>	<b>riz BIO</b> et tomates concassées (mélangés)
	fromage frais sucré	<b>suisse aux fruits BIO</b>	cantal AOP/AOC individuel	<b>fromage BIO individuel</b>
<b>crème dessert BIO saveur vanille</b>	<b>fruit frais BIO</b>	<b>tarte aux pommes</b>	<b>fruit frais BIO</b>	cocktail de fruits au sirop
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
biscuits fourrésX2 fraise lait nature fruit frais	baguette fromage à tartiner compote pomme HVE	pain de mie pâte à tartiner fruit frais	tranches brioche x2 barres chocolat x2 jus de fruit	baguette beurre 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 AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée  
AOC = Appellation Origine Contrôlée  
HVE = Haute Valeur Environnementale

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 juin au 30 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	pâté de volaille (réserve)		<i>repas FROID de fin d'année</i>	
émincés de poulet label au cumin		sauté de bœuf VBF sauce aux olives vertes	<b>melon BIO</b>	<b>falafels BIO (et sauce blanche ciboulette froide)</b>
	ravioli au bœuf VBF (réserve)		<b>jambon* qualité supérieure</b>	haricots beurre et verts CEE2 (échalote)
<b>coquillettes BIO</b>		<b>purée de légumes BIO</b>	<b>taboulé (semoule BIO)</b>	
<b>fromage BIO</b>		fromage blanc arôme		<b>yaourt sucré BIO</b>
<b>fruit frais BIO</b>	compote de pomme HVE (réserve)	<b>fruit frais BIO</b>	<i>mousse chocolat au lait</i>	biscuit
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette barre choco lait jus d'orange	croissant <u>produit laitier frais</u> fruit frais	biscuit (30g) lait + choco poudre <u>fruit frais</u>	céréales au miel lait nature fruit frais	baguette confiture fraise compote

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 AB (écrit en vert)**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 7 juillet 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				melon HVE
ails de poulet label	steak haché VBF sauce tomate	rôti de poulet froid et ketchup	omelette BIO	colin d'Alaska pané MSC
trio de légumes BIO (échalote) (et pdt)	frites	coquillettes BIO (et courgettes BIO)	semoule BIO (et ratatouille)	épinard au gratin et pdt
fromage à tartiner BIO	fromage blanc sucré	suisse aux fruits BIO	mimolette	
tarte grillé aux abricots	fruit frais BIO	fruit frais de saison HVE	fruit frais BIO	biscuit BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie fromage tranchette fruit frais	pain au lait barres chocolat x2 jus de fruit	biscuit lait nature spécialité pomme ananas	baguette gelée groseille 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 AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable