



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 9 au 12 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>carottes râpées HVE</p> <p>émincés de volaille sauce façon béarnaise</p> <p>pommes façon sarladaises</p> <p>mimolette</p> <p>compote BIO</p>		<p>tomates vinaigrette</p> <p><u>nuggets de poulet</u></p> <p>épinards sauce blanche (pdt)</p> <p>tomme individuelle</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>œuf dur mayonnaise</p> <p>cassolette colin d'alaska MSC quenelles de brochet</p> <p>semoule BIO</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fraises (et sucre)</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 AB (écrit en vert)

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

CEEZ = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 15 au 19 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves HVE vinaigrette</p> <p><u>paupiette au veau sauce</u> <u>basquaise</u></p> <p>tortis BIO (et ratatouille)</p> <p>emmental</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>salade verte BIO</p> <p>hachis parmentier au bœuf VBF</p> <p>st paulin</p> <p>liégeois chocolat</p>		<p>FERIE</p>	

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

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

CEEZ = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 mai 2023 DECOUVERTE DES TERROIRS DU SUD

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	carottes râpées HVE au citron		demi pamplemousse (et sucre)	tomates aux olives vertes
émincés de volaille sauce miel et romarin	axoa de bœuf VBF haché		garniture cassoulet* (saucisses et saucisson à l'ail) saucisses de volaille	<u>brandade de poisson blanc</u>
blé doré (et blettes à la provençale)	pommes de terre BIO persillées		haricots blancs à la tomate	fromage BIO
fromage frais ail et fines herbes	yaourt sucré		bûche au lait de mélange	pêche au sirop
crème dessert BIO	gâteau basque		fruit frais 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 = 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