

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	taboulé (à la semoule BIO)	Repas Américain salade texane	salade de lentilles	carottes râpées
	boulettes d'agneau jus au thym	cheeseburger VBF	émincés de poulet LR sauce caramel	beignets de calamars et citron
	carottes CEE2 (ail et persil)	pommes campagnardes et ketchup	beignets de brocolis	coquillettes BIO
	fromage à tartiner	yaourt arôme	petit suisse au fruits BIO	edam BIO
	madeleine marbrée (biscuit local et circuit court) lapin en chocolat	1/2 pamplemousse rose et sucre	ananas frais	liégeois parfum chocolat
gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :
	céréales lait nature	baguette fromage tranquette	pain au lait barre chocolat lait	baguette beurre et miel

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	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

--	--	--	--	--

*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	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



## VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

--	--	--	--	--

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

<p><b>Légendes :</b></p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>nouvelle recette/nouveau produit</p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>
--	--	--	---	---



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 22 au 26 avril 2024 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	salade verte vinaigrette estragon	rillettes au thon	<i>Repas Ecosse</i>	salade de pépinettes fraîcheur
ailes de poulet LR	merguez	paupiette au veau jus aux herbes	<i>coleslaw</i>	colin d'Alaska MSC pané et citron
<b>semoule BIO et ratatouille</b>	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)	brocolis CEE2 persillé et riz	<i>shepherd's pie (oignons, petits pois, céleri et purée de pdt) au bœuf VBF</i>	<b>trio de légumes BIO et pdt</b>
velouté aux fruits mixés	coulommiers	emmental	<i>fromage frais sucré</i>	<b>fromage à tartiner BIO</b>
<b>fruit frais BIO</b>	<b>purée de pommes BIO</b>	crème dessert parfum chocolat	<i>carot cake</i>	fruit frais de saison
<b>gôûters :</b>	<b>gôûters :</b>	<b>gôûters :</b>	<b>gôûters :</b>	<b>gôûters :</b>
pain de mie fromage à tartiner	baguette confiture fraise	moelleux amandes  fruit frais	baguette pâte à tartiner	brioche tranches x2 petit fromage frais arôme

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



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 29 avril au 03 mai 2024 Vacances Zone B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
demi pamplemousse (et sucre)	taboulé		betteraves vinaigrette	tomates <b>BIO</b> vinaigrette à l'aneth
émincés de poulet sauce façon béarnaise	haché au veau sauce brune		bœuf bourguignon VBF	beaufilet de hoki <b>MSC</b> doré au beurre et citron
mezze penne et courgettes	<b>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</b>	FERIE	gratin façon dauphinois	carottes et pdt persillées
carré de l'est	yaourt arôme		<b>suisse aux fruits BIO</b>	tomme
liégeois parfum vanille	<b>fruit frais BIO</b>		fruit frais de saison	tarte chocolat
<b>gôters :</b>	<b>gôters :</b>	<b>gôters :</b>	<b>gôters :</b>	<b>gôters :</b>
baguette confiture	pain au lait barre chocolat au lait		baguette fromage tranchette	céréales lait nature

*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



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 06 au 10 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>carottes râpées BIO</b></p> <p>rôti de porc* LR sauce basquaise</p> <p><i>rôti de poulet sauce basquaise</i></p> <p>semoule et ratatouille</p> <p><b>yaourt sucré BIO local</b> <b>cicruit court</b></p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>pâté de campagne* (et cornichon)</p> <p><i>pâté de volaille (et cornichon)</i></p> <p>beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce oseille</p> <p>purée de courgettes et de pdt</p> <p><b>saint nectaire AOP</b></p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>FERIE</p>	<p>FERIE</p>	
gôters :	gôters :	gôters :	gôters :	
<p>brioche tranches x2</p> <p>lait nature et poudre choco</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</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 13 au 17 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (à la semoule BIO)	tomates vinaigrette	salade verte	pizza emmental	céleri rémoulade
sauté de porc* LR sauce brune <i>émincés de volaille sauce brune</i>	lasagnes au bœuf VBF	pilons de poulet rôti	riz à l'orientale et émincés de volaille	pépites de colin d'Alaska MSC dorées panées
chou-fleur CEE2 persillé et pdt		petits pois CEE2		poêlée de légumes et pdt
cantal AOP	suisse aux fruits BIO	camembert	yaourt BIO parfum vanille	crème anglaise
fruit frais BIO	fruit frais de saison	quatre quart pur beurre (individuel)	fraises (et sucre)	œufs à la neige
<b>gôters :</b>	<b>gôters :</b>	<b>gôters :</b>	<b>gôters :</b>	<b>gôters :</b>
biscuits fourrés parfum fraise x2 fromage frais sucré	pain de mie fromage à tartiner	baguette barre chocolat lait	croissant ourson guimauve	baguette pâte à tartiner

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



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	salade de pdt ciboulette	carottes râpées	<i>Repas Cameroun</i> tomates vinaigrette aux oignons	laitue iceberg
	cordon bleu	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	<i>émincés de poulet LR sauce saveur vanille coco</i>	émincés de volaille façon kebab
	haricots verts BIO (echalotes)	beignets de brocolis	<i>riz façon pilaf aux haricots rouges</i>	pommes campagnardes
	velouté aux fruits mixés	montcendre	<i>fromage frais sucré</i>	<b>fromage à tartiner BIO</b>
	<b>fruit frais BIO</b>	mousse au chocolat au lait	<i>banane</i>	cocktail de fruits au sirop
gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :
	pain chocolat petit fromage frais sucré	baguette barres choco noir x2	baguette fromage tranchette	biscuits madelons  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 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



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 au 31 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	salade de maïs (et tomates)	salade de riz	concombres BIO vinaigrette	salade verte
sauté de bœuf VBF sauce paprika	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce provençale	paupiette au veau sauce forestière	garniture carbonara aux lardons* <small>garniture carbonara aux lardons de volaille</small>	brandade de colin d'Alaska
carottes BIO persillées et pdt BIO	blé doré et ratatouille	petits pois CEE2	fusilli BIO	fromage frais arôme
petit fromage frais sucré	gouda BIO	yaourt nature + confiture fraise	saint nectaire AOP	fruit frais BIO
lingot marbré local cicruit court	fruit frais de saison	fruit frais de saison	compote pomme coing	
<b>gôûters :</b>	<b>gôûters :</b>	<b>gôûters :</b>	<b>gôûters :</b>	<b>gôûters :</b>
pain au lait	baguette	moelleux amandes	baguette	pain de mie
fruit frais	barres chocolat noir x2	compote	pâte à tartiner	fromage à tartiner

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	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 03 au 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>filet de poulet sauce curry</p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>coulommiers</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>salade de pommes de terre sauce mimosa</p> <p>boulettes d'agneau sauce marocaine</p> <p><b>haricots verts BIO (ail et persil)</b></p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>carottes râpées au citron</p> <p>axoa de bœuf VBF haché</p> <p>pommes rissolées</p> <p>fromage à tartiner ail et fines herbes</p> <p>ananas frais</p>	<p><i>Repas Sud Ouest</i></p> <p><i>tomates vinaigrette aux olives vertes</i></p> <p><i>cassoulet* du terroir (sauté de porc LR*, saucisse*, haricots blancs à la tomate, chapelure) (plat complet)</i></p> <p><i>cassoulet du terroir à la volaille</i></p> <p><i>fromage tranchette</i></p> <p><i>gâteau basque</i></p>	<p>roulade de volaille pistachée et cornichon</p> <p>colin d'Alaska MSC pané et citron</p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p><b>petit suisse aux fruits BIO</b></p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
barre marbrée	baguette confiture	pain au lait	baguette barre chocolat au lait	biscuits palets bretons x2
fruit frais		produit laitier frais		spécialité pomme passion

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 10 au 14 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes fraîcheur	laitue iceberg	radis et beurre	<b>Repas Froid</b>	betteraves vinaigrette
rôti de porc* LR jus aux herbes	steak haché VBF sauce barbecue	nuggets de poulet	melon	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
<i>rôti de poulet jus aux herbes</i>	<b>coquillettes BIO</b>	chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt	<b>œufs dur et mayonnaise</b>	purée de courgettes et de pdt
poêlée de légumes et pdt	cantal AOP	petit fromage frais arôme	<b>taboulé (à la semoule BIO)</b>	<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>
fromage frais sucré	compote de pomme HVE	gaillardise abricot	<b>mimolette</b>	cerises
<b>fruit frais BIO</b>			<b>éclair parfum chocolat</b>	
<b>gôûters :</b>	<b>gôûters :</b>	<b>gôûters :</b>	<b>gôûters :</b>	<b>gôûters :</b>
brioche tranches x2	baguette	baguette	biscuit	baguette
liégeois parfum vanille	pâte à tartiner	fromage à tartiner	fruit frais	barres chocolat noir x2

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

Légendes :				
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque	carottes rapées	taboulé	<i>Repas Espagne</i> <i>chorizo* doux</i> <i>tortilla</i>	tomate vinaigrette
<b>émincés de volaille BIO</b> <b>sauce romarin</b>	sauté de bœuf VBF sauce brune	croque monsieur* <i>tarte fromage</i>	<b>beignets de calamars</b> <b>et citron</b>	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce colombo
blé doré à la tomate	<b>petits pois BIO</b>	laitue iceberg	<b>riz BIO façon paëlla</b>	batonnière aux carottes jaunes et pdt
<b>fromage à tartiner BIO</b>	velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré	<i>petit fromage frais arôme</i>	<b>edam BIO</b>
gélifié saveur vanille	<b>fruit frais BIO</b>	fruit frais de saison	<i>melon jaune</i>	cocktail de fruits au sirop
<b>gôters :</b>	<b>gôters :</b>	<b>gôters :</b>	<b>gôters :</b>	<b>gôters :</b>
baguette beurre	croissant  jus de pommes	biscuit pompon cacao  spécialité pomme framboise	pain de mie gelée groseille	baguette barre chocolat au lait

*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 24 au 28 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	pâté de volaille (réserve)	concombres vinaigrette	repas froid de fin d'année	melon
paupiette au veau sauce barbecue	ravioli au bœuf VBF (réserve)	filet de poulet sauce orientale	carottes râpées <b>BIO</b> au citron	pépites de colin d'Alaska MSC aux céréales (et citron)
brocolis persillés et pdt		beignets de chou-fleur	jambon* qualité supérieure HVE - VPF (et ketchup)	épinards sauce blanche et pdt
fromage frais arôme	camembert	fromage ovale	rôti de poulet froid (et ketchup)	
			salade froide de <b>coquillettes BIO</b> (coquillettes <b>BIO</b> , concombres, tomates)	
			crème anglaise	fromage à tartiner <b>BIO</b>
<b>fruit frais BIO</b>	compote de pomme HVE (réserve)	fruit frais de saison	gâteau fondant chocolat	liégeois parfum vanille
gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :
brioche tranches x2	baguette	galette bretonne	baguette	céréales
lait nature et poudre chocolat	pâte à tartiner	produit laitier frais	fromage tranchette	lait nature

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



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 01 au 05 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt vinaigrette moutarde à l'ancienne	tomates vinaigrette au basilic	<i>repas froid</i> <i>œufs durs (et mayonnaise)</i>	pastèque	betteraves
ails de poulet LR	beaufilet de hoki MSC doré au beurre	<i>riz niçois au thon (riz, thon, tomate, maïs)</i>	sauté de bœuf VBF sauce provençale	tortelloni saumon jus à l'estragon
haricots verts BIO (échalotes)	petits pois carottes	emmental	pommes de terre façon sarladaise	yaourt BIO parfum vanille
petit fromage frais sucré	chaource AOP	banane	montcendre	fruit frais de saison
fruit frais BIO	cocktail de fruits au sirop		madeleine	
gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :
pain de mie fromage à tartiner	baguette barres chocolat noir x2	gaufrettes parfum vanille fromage frais sucré	baguette beurre et miel	pain au lait  purée pomme coing

*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