

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates, cornichon)	macédoine	<i>repas froid</i> <i>pastèque</i> <i>jambon qualité supérieure*</i> et cornichon œufs durs mayonnaise	tomates vinaigrette	coleslaw (carottes BIO et chou blanc BIO)
ailes de poulet issu de LR bouchées de blé panées	ravioli de légumes (réserves)	<i>taboulé</i> <i>mimolette individuelle</i>	tarte au fromage (emmental)	cubes de colin d'Alaska sauce espagnole
haricots verts CE2 (échalotes)	camembert	<i>tarte au chocolat</i>	brocolis persillés et pdt	riz et ratatouille
fromage frais sucré	compote pomme HVE		<i>suisse aux fruits BIO</i>	cantal AOP
fruit frais			fruit frais	<i>fruit frais BIO #</i>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
moelleux citron lait nature	baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette beurre et miel fruit frais lait nature	pain au lait <u>compote</u>	pain de mie confiture fraise

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
<p>melon</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce aux olives garnture provençale végé</p> <p>semoule BIO et courgettes BIO</p> <p>fromage à tartiner BIO #</p> <p>crème dessert BIO</p>	<p><i>repas de fin d'année</i></p> <p><i>tomates vinaigrette aux oignons</i></p> <p>émincés de volaille façon kebab</p> <p><i>falafels</i></p> <p>pommes campagnardes et ketchup</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais</p>	<p>sardine et beurre</p> <p>boulettes à l'agneau sauce façon marengo</p> <p><i>tarte chèvre tomate</i></p> <p>poêlée de légumes (haricots verts, chou-fleur, carottes, brocolis)</p> <p>emmental</p> <p>fruit frais</p>	<p>concombres BIO vinaigrette</p> <p>hoki doré au beurre</p> <p>petits pois CE2</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>gâteau au chocolat</p>	<p>salade de maïs (et tomates)</p> <p>tortelloni ricotta</p> <p>épinards sauce tomate</p> <p>basilic</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p>
<p>gouters :</p> <p>baguette beurre et poudre chocolatée fruit frais</p>	<p>gouters :</p> <p>céréales lait nature</p>	<p>gouters :</p> <p>pain chocolat fromage frais arôme sirop de grenade</p>	<p>gouters :</p> <p>baguette fromage tranchette fruit frais</p>	<p>gouters :</p> <p>marbré</p> <p>produit laitier 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