

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>	tomates vinaigrette	coleslaw (carottes BIO et chou blanc BIO)
ailes de poulet issu de LR	ravioli de légumes (réserves)	<i>jambon qualité supérieure* et cornichon</i> <i>œufs durs mayonnaise</i>	tarte au fromage (emmental)	cubes de colin d'Alaska sauce espagnole
<i>bouchées de blé panées</i>		<i>taboulé</i>	brocolis persillés et pdt	riz et ratatouille
haricots verts CE2 (échalotes)		<i>mimolette individuelle</i>	suisse aux fruits BIO	cantal AOP
fromage frais sucré	camembert	<i>tarte au chocolat</i>	fruit frais	fruit frais BIO #
fruit frais	compote pomme HVE			
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 compote	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
melon	<i>repas de fin d'année</i> <i>tomates vinaigrette aux oignons</i>	sardine et beurre	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	tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic
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	yaourt arôme
fromage à tartiner BIO #	<i>bûche au lait de</i> <i>mélange</i>	emmental	petit fromage frais sucré	
crème dessert BIO	<i>fruit frais</i>	fruit frais	gâteau au chocolat	fruit frais BIO #
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre et poudre chocolatée fruit frais	céréales lait nature	pain chocolat fromage frais arôme sirop de grenadine	baguette fromage tranquette fruit frais	marbré <u>produit laitier frais</u>

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