

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 au 30 mai 2025

| LUNDI   | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI        | VENDREDI |
|---|--|---|--------------|----------|
| <p>pastèque</p> <p>émincés de poulet sauce<br/>façon normande</p> <p>beignets de brocolis</p> <p><b>crème dessert BIO</b></p> | <p>axoa de bœuf VBF haché</p> <p>pommes façon<br/>sarladaises</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p>fruit frais</p> | <p>salade de riz niçois</p> <p>falafels et sauce blanche<br/>froide</p> <p>batonnière aux haricots<br/>plats (carottes, haricots<br/>plats, courgettes,</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p> | <p>FERIE</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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 juin 2025

| LUNDI  | MARDI                                      | MERCREDI                                  | JEUDI                              | VENDREDI  |
|--|--|---|------------------------------------|---|
| melon  | <b>tomates BIO</b> vinaigrette à la menthe | tarte méditerranéenne                     | <b>REPAS MEDIEVAL</b>              | concombres vinaigrette  |
| rôti de porc* issu de LR sauce charcutière     | haché au cabillaud                         | sauté de bœuf VBF sauce stroganoff        | <b>pilon de poulet rôti</b>        | garniture mexicaine (haricots rouges, carottes, épices chili) |
| haricots verts CE2 (échalote et persil) et pdt | petits pois CE2                            | duo carottes CE2 et courgettes persillées | <b>purée de panais et pdt</b>      | <b>riz BIO</b>  |
| gélifié parfum vanille nappé caramel           | <b>yaourt BIO</b> parfum vanille           | fruit frais                               | <b>fromage blanc nature + miel</b> | <b>suisse aux fruits BIO</b>                                  |
|  |  |   | <b>grillé aux pommes</b>           | 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 = 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 09 au 13 juin 2025

| LUNDI | MARDI   | MERCREDI                             | JEUDI  | VENDREDI   |
|-------|---|--------------------------------------|--|--|
| FERIE | émincés de poulet issu de LR sauce tandoori         | melon<br>rôti de bœuf VBF et ketchup | <b>REPAS FROID</b><br>tomates vinaigrette<br>œuf dur mayonnaise      | colin d'Alaska pané et citron                    |
|       | semoule et ratatouille<br>yaourt BIO parfum vanille | frites<br>gouda                      | salade froide de coquillettes (coquillettes, chource AOP)<br>cerises | épinards au gratin et pdt<br>fromage frais sucré |
|       | fruit frais   |                                      |  | 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 = 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 16 au 20 juin 2025

| LUNDI  | MARDI                                     | MERCREDI                                    | JEUDI  | VENDREDI                                   |
|--|---|---|--|--|
| pastèque   |   | laitue iceberg vinaigrette au fromage blanc | <b>REPAS PRODUCTION LOCALE</b><br>betteraves locales vinaigrette |  |
| <b>nuggets de poulet BIO</b>   | saucisses rondelles fumées* sauce rougail | parmentier au thon (à la sauce blanche)     | <b>gratin de pâtes locales (courgettes, et emmental râpé)</b>    | paupiette au veau sauce poivre             |
| <b>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur) et pdt BIO</b> | riz et haricots rouges tomatés (séparés)  |   | <b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>                      | brunoise de légumes (ail et persil) et pdt |
|  | fromage ovale                             |   |  | petit fromage frais arôme                  |
| mousse chocolat au lait  | fruit frais                               | cocktail de fruits au sirop                 | <b>cake aux pommes saveur cannelle local circuit court</b>       | <b>fruit frais BIO #</b>                   |

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