

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 08 au 12 juillet 2024

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI   |
|--|---|---|---|--|
| <p>salade de mezze penne au curry</p> <p>calamars à la romaine</p> <p><b>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</b></p> <p>fromage frais sucré</p> | <p>garniture couscous végé (pois chiches, légumes couscous)</p> <p>semoule</p> <p>camembert</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p> | <p>rôti de bœuf VBF froid et cornichon</p> <p>beignets de brocolis</p> <p><b>edam BIO</b></p> <p>éclair parfum chocolat</p> | <p><i>repas Espagne</i></p> <p><i>melon jaune</i></p> <p><b>paëlla au riz BIO pilon de poulet et fruits de mer (plat complet)</b></p> <p><i>crème dessert parfum vanille jus d'orange</i></p> | <p>boulettes de bœuf VBF sauce tomate basilic</p> <p>purée de céleri et pdt</p> <p><b>yaourt parfum vanille BIO</b></p> <p>fruit frais de saison</p> |
| <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>  | <b>gouters :</b>  | <b>gouters :</b>  | <b>gouters :</b>   |
| <p>baguette</p> <p>fromage</p> <p>jus de fruit</p>   | <p>pain de mie</p> <p>confiture</p> <p>petit fromage frais sucré</p>  | <p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>   | <p>madelons chocolat</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>  | <p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>cocktail de fruit au sirop</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 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 15 au 19 juillet 2024

| LUNDI   | MARDI                                      | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI                            |
|---|--|--|---|-------------------------------------|
| melon <b>BIO</b>                                |  | <i>repas Américain</i><br><i>salade de maïs (et tomates)</i> |   |                                     |
| beaufilet de hoki <b>MSC</b><br>dorée au beurre | émincés de poulet sauce<br>façon béarnaise | <i>cheeseburger VBF</i>                                      | daube de bœuf VBF<br>sauce aux olives               | pizza fromage                       |
| coquillettes et<br>ratatouille                  | bâtonnière aux carottes<br>jaunes          | <i>frites et ketchup</i>                                     | <b>semoule BIO</b>                                  | laitue iceberg                      |
|   | <b>fromage frais à<br/>tartiner BIO</b>    |  | fromage ovale                                       | fromage frais sucré                 |
| liégeois parfum chocolat                        | tarte aux pommes                           | <i>glace</i>   | fruit frais de saison                               | <b>fruit frais BIO</b>              |
| <b>gouters :</b>                                | <b>gouters :</b>                           | <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>                                    | <b>gouters :</b>                    |
| baguette<br>beurre et miel<br>fruit frais       | céréales<br>lait nature<br>fruit frais     | baguette<br>pâte à tartiner<br>fruit frais                   | pain chocolat<br>yaourt sucré<br>sirop de grenadine | baguette<br>fromage<br>jus de fruit |

*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 22 au 26 juillet 2024

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI   |
|--|--|---|---|--|
| <p>pastèque</p> <p>paupiette au veau sauce provençale</p> <p><b>riz BIO et brunoise de légumes</b></p> <p>saint paulin</p> | <p><i>repas Kebab</i></p> <p><b>concombres BIO vinaigrette aux oignons</b></p> <p><i>émincés de volaille kebab</i></p> <p><i>pommes campagnardes et mayonnaise</i></p> <p><b>glace</b></p> | <p><i>colin d'Alaska MSC pané et citron</i></p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p><b>yaourt BIO parfum vanille</b></p> <p>fruit frais de saison</p> | <p>crêpe emmental</p> <p>rôti de porc* froid</p> <p><i>rôti de poulet froid</i></p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p> | <p>tortellini ricotta épinards</p> <p>mimolette</p> <p>chou parfum vanille</p> |
| <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>  | <b>gouters :</b>  | <b>gouters :</b>   |
| <p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>fruit frais</p>  | <p>biscuit moelleux amandes</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>sirop de metnhe</p>  | <p>pain de mie</p> <p>confiture</p> <p>lifié parfum vanille nappé caran</p>   | <p>baguette</p> <p>fromage</p> <p>jus de fruit</p>  | <p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit 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 = 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 juillet au 02 août 2024

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI                                | JEUDI  | VENDREDI                                |
|--|--|---|--|---|
| taboulé (à la semoule BIO)                     |  | <i>repas Italie</i>                     |  | melon BIO                               |
| nuggets de poulet plein filet et ketchup       | jambon* qualité supérieur (et cornichon)<br><i>rôti de poulet froid (et cornichon)</i> | tomates vinaigrette                     | boulettes de blé pané façon thaï                       | pavé de colin d'Alaska sauce ciboulette |
| haricots verts BIO                             | purée de carottes et pdt   | <i>pâtes à la napolitaine au poulet</i> | petit pois CEE2  | beignets de chou-fleur                  |
|  | fromage frais arôme  |   | yaourt sucré   |   |
| fruit frais de saison                          | fruit frais BIO  | glace                                   | fruit frais de saison                                  | gélifié parfum vanille nappé caramel    |
| <b>gouters :</b>                               | <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>                        | <b>gouters :</b>                                       | <b>gouters :</b>                        |
| baguette<br>pâte à tartiner<br>ananas au sirop | pain au lait<br>barres chocolat noir x2<br>jus de fruit                                | baguette<br>fromage<br>fruit frais      | marbré<br>petit fromage frais arôme<br>sirop de citron | céréales<br>lait nature<br>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 05 au 09 août 2024

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI   |
|--|---|---|---|--|
| <p>salade de mezze penne au curry</p> <p>calamars à la romaine</p> <p><b>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</b></p> <p>fromage frais sucré</p> | <p>garniture couscous végé (pois chiches, légumes couscous)</p> <p>semoule</p> <p>camembert</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p> | <p>rôti de bœuf VBF froid et cornichon</p> <p>beignets de brocolis</p> <p><b>edam BIO</b></p> <p>éclair parfum chocolat</p> | <p><i>repas Espagne</i></p> <p><i>melon jaune</i></p> <p><b>paëlla au riz BIO pilon de poulet et fruits de mer (plat complet)</b></p> <p><i>crème dessert parfum vanille jus d'orange</i></p> | <p>boulettes de bœuf VBF sauce tomate basilic</p> <p>purée de céleri et pdt</p> <p><b>yaourt parfum vanille BIO</b></p> <p>fruit frais de saison</p> |
| <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>  | <b>gouters :</b>  | <b>gouters :</b>  | <b>gouters :</b>   |
| <p>baguette</p> <p>fromage</p> <p>jus de fruit</p>   | <p>pain de mie</p> <p>confiture</p> <p>petit fromage frais sucré</p>  | <p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>   | <p>madelons chocolat</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>  | <p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>cocktail de fruit au sirop</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  | 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 12 au 16 août 2024

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI        | VENDREDI  |
|---|---|--|--------------|---|
| <p><b>melon BIO</b></p> <p>beaufilet de hoki MSC dorée au beurre</p> <p>coquillettes et ratatouille</p> <p>liégeois parfum chocolat</p> | <p>émincés de poulet sauce façon béarnaise</p> <p>bâtonnière aux carottes jaunes</p> <p><b>fromage frais à tartiner BIO</b></p> <p>tarte aux pommes</p> | <p><i>repas Américain</i></p> <p><i>salade de maïs (et tomates)</i></p> <p><i>cheeseburger VBF</i></p> <p><i>frites et ketchup</i></p> <p><b>glace</b></p> | <p>FERIE</p> | <p>pizza fromage</p> <p>laitue iceberg</p> <p>fromage frais sucré</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p> |
| gouters :   | gouters :   | gouters :  | gouters :    | gouters :   |
| <p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>fruit frais</p>  | <p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>   | <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>  |              | <p>baguette</p> <p>fromage</p> <p>jus de fruit</p>  |

*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><b>produit issu agriculture biologique</b></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 19 au 23 août 2024

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI   |
|--|--|--|---|--|
| <p>pastèque</p> <p>paupiette au veau sauce provençale</p> <p><b>riz BIO</b> et brunoise de légumes</p> <p>saint paulin</p> | <p><i>repas Kebab</i></p> <p><b>concombres BIO</b> vinaigrette aux oignons</p> <p><i>émincés de volaille kebab</i></p> <p><i>pommes campagnardes et mayonnaise</i></p> <p><i>glace</i></p> | <p>colin d'Alaska MSC pané et citron</p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p><b>yaourt BIO</b> parfum vanille</p> <p>fruit frais de saison</p> | <p>crêpe emmental</p> <p>rôti de porc* froid</p> <p><i>rôti de poulet froid</i></p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p> | <p>tortellini ricotta épinards</p> <p>mimolette</p> <p>chou parfum vanille</p> |
| <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>  | <b>gouters :</b>   |
| <p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>fruit frais</p>  | <p>biscuit moelleux amandes</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>sirop de metnhe</p>  | <p>pain de mie</p> <p>confiture</p> <p>lifié parfum vanille nappé cararr</p>   | <p>baguette</p> <p>fromage</p> <p>jus de fruit</p>  | <p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</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  | 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 26 au 30 août 2024

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI  |
|--|---|--|---|---|
| <p>taboulé (à la semoule BIO)</p> <p>nuggets de poulet plein filet et ketchup</p> <p>haricots verts BIO</p> <p>fruit frais de saison</p> | <p>jambon* qualité supérieure (et cornichon)<br/><i>rôti de poulet froid (et cornichon)</i></p> <p>purée de carottes et pdt</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO</p> | <p><i>repas Italie</i></p> <p><i>tomates vinaigrette</i></p> <p><i>pâtes à la napolitaine au poulet</i></p> <p>glace</p> | <p>boulettes de blé pané façon thaï</p> <p>petit pois CEE2</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p> | <p>melon BIO</p> <p>pavé de colin d'Alaska sauce ciboulette</p> <p>beignets de chou-fleur</p> <p>gélifié parfum vanille nappé caramel</p> |
| <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>  | <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>  | <b>gouters :</b>  |
| <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>ananas au sirop</p>  | <p>pain au lait</p> <p>barres chocolat noir x2</p> <p>jus de fruit</p>  | <p>baguette</p> <p>fromage</p> <p>fruit frais</p>  | <p>marbré</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>sirop de citron</p>   | <p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit 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 = 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