

## semaine du 22 au 26 mai 2023 DECOUVERTE DES TERROIRS DU SUD

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE				
émincés de poulet BIO sauce miel et romarin	axoa de bœuf VBF haché		garniture cassoulet* (saucisses et saucisson à l'ail) <i>saucisses de volaille</i>	mezze penne napolitaine BIO
blé doré (et blettes à la provençale)	pommes de terre façon sarladaises		haricots blancs à la tomate	pont l'évêque AOP/AOC à la coupe
	yaourt sucré BIO		bûche au lait de mélange	
crème dessert saveur pralinée	gâteau basque		fruit frais de saison HVE	pêche au sirop

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 AB (écrit en vert)	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mai au 2 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	roti de porc* LR au jus		hoki MSC pané (et citron)	<u>cubes de colin d'Alaska et saumon sauce tomate</u>
	<i>rôti de poulet au jus</i>			
	<b>poêlée 4 légumes BIO (et pdt BIO)</b>		purée de pomme de terre et courgettes	<b>riz BIO</b>
	velouté aux fruits mixés		<b><u>suisse aux fruits BIO</u></b>	coulommiers
	gaufrettes parfum chocolat (plumétis)		cerises	fruit frais de saison HVE

*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 AB (écrit en vert)**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 5 au 9 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE			tomates sauce ciboulette	
sauté de bœuf VBF sauce poivrade	haché au cabillaud façon brandade		<u>cordon bleu</u>	lasagnes au bœuf VBF
chou fleur CEE2 et pdt persillées	haricots verts et beurre HVE (échalote)		<b>carottes BIO et pdt BIO persillées</b>	
saint nectaire AOP/AOC à la coupe	<b>suisse aux fruits BIO</b>			<u>yaourt arôme BIO</u>
	gâteau moelleux au chocolat		liégeois saveur vanille	<b>fruit frais de saison 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 = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

**produit issu AB (écrit en vert)**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	œuf dur sauce cocktail			<i>repas fraich'attitude</i>
émincés de volaille BIO sauce au curry			rôti de bœuf VBF et ketchup	<i>tarte flan au saumon ciboulette</i>
semoule BIO (et courgettes BIO)	<u>hachis parmentier VBF</u>		beignets de brocolis	<i>épinards au gratin (pdt)</i>
chaource AOP/AOC à la coupe	yaourt BIO local et circuit court		saint paulin	<i>petit fromage frais sucré</i>
spécialité pomme abricot			fruit frais de saison BIO	<i>clafoutis aux cerises</i>

*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 AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée  
AOC = Appellation Origine Contrôlée  
HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de  
niveau 2  
pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable