

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 3 au 7 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves HVE vinaigrette</p> <p>rôti de porc* VPF sauce brune</p> <p><i>rôti de poulet sauce brune</i></p> <p>haricots verts CEE2 (échalote) et pdt</p> <p>saint paulin</p> <p>pomme production locale HVE</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>omelette sauce façon piperade</p> <p>semoule (et ratatouille)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>gaufrettes parfum chocolat (plumétis)</p>		<p>carottes râpées HVE</p> <p>émincés de poulet façon kebab</p> <p>frites (mayonnaise et ketchup)</p> <p>coulommiers</p> <p>fruits frais de saison</p>	<p><b>Repas Indien</b> salade de lentilles aux épices</p> <p>tandoori de colin d'Alaska MSC</p> <p>riz à l'indienne et épinards</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>compote aux fruits exotiques</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 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 11 au 14 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	betteraves HVE vinaigrette à l'échalote		coleslaw	salade de pépinettes
	boulettes agneau sauce au thym		nuggets de poulet	pizza au fromage (emmental)
	semoule et carottes		petits pois et carottes CEE2	haricots beurre CEE2 (échalote)
	pointe de brie		fromage montcendre	petit fromage frais sucré
	éclair au chocolat œuf en chocolat		fraises (et sucre)	fruits frais de saison

*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 17 au 21 avril 2023 Vacances Scolaires Zone B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	tomates sauce ciboulette		taboulé	concombres vinaigrette
émincés de volaille et son jus	colin d'alaska pané MSC et citron		steak haché VBF sauce barbecue	tarte méditerranéenne
chou fleur CEE2 persillé (et riz)	purée de potiron et pdt		épinards au gratin (pdt)	poelée de légumes (pdt)
yaourt sucré	emmental à la coupe		velouté aux fruits mixés	mimolette
gâteau (pompon cœur cacao)	compote de pomme (HVE)		fruit frais de saison	crème dessert saveur vanille

*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 24 au 28 avril 2023 Vacances Scolaires zone B/C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

*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

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 2 au 5 mai 2023 Vacances Scolaires Zone C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	taboulé		salami* (et cornichon) <i>roulade de volaille et cornichon</i>	macédoine
	crêpes fourrées sauce au fromage		hoki MSC (plein filet) doré au beurre	rôti de porc* VPF sauce pruneaux <i>rôti de poulet sauce pruneaux</i>
	haricots beurre CEE2 (échalote)		poêlée de légumes (échalotes) et pdt	purée de pommes de terre nature
	yaourt arôme		petit fromage frais sucré	coulommiers
	brownie		fruit frais de saison HVE	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 agriculture biologique

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 9 au 12 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>carottes râpées HVE</p> <p>émincés de volaille sauce façon béarnaise</p> <p>pommes façon sarladaises</p> <p>mimolette</p> <p>compote de pommes HVE</p>		<p>tomates vinaigrette</p> <p>tarte au fromage (emmental)</p> <p>épinards sauce blanche (pdt)</p> <p>tomme individuelle</p> <p>melon HVE</p>	<p>œuf dur mayonnaise</p> <p>cassolette colin d'alaska MSC quenelles de brochet</p> <p>semoule</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fraises (et sucre)</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

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEEZ = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 15 au 19 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves HVE vinaigrette</p> <p>boulette de blé panée</p> <p>tortis (et ratatouille)</p> <p>emmental</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>coleslaw</p> <p>hachis parmentier au bœuf VBF</p> <p>st paulin</p> <p>liégeois chocolat</p>		<p>FERIE</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce à la moutarde</p> <p>pommes de terre et salsifis persillés</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>spécialité pomme poire HVE</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  
HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	carottes râpées HVE au citron		demi pamplemousse (et sucre)	tomates aux olives vertes
émincés de volaille sauce miel et romarin	axoa de bœuf VBF haché		garniture cassoulet* (saucisses et saucisson à l'ail) <i>saucisses de volaille</i>	ravioli aux légumes
blé doré (et blettes à la provençale)	pommes de terre façon sarladaises		haricots blancs à la tomate	
fromage frais ail et fines herbes	yaourt sucré		bûche au lait de mélange	gouda
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*

**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  
HVE = Haute Valeur Environnementale

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



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 30 mai au 2 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	pastèque HVE		concombres vinaigrette	betteraves HVE mimosa
	rôti de porc* VPF au jus <i>rôti de poulet au jus</i>		hoki MSC pané (et citron)	lentilles à la tomate
	poêlée de légumes (et pdt)		purée de pomme de terre et courgettes	riz
	velouté aux fruits mixés		petit fromage frais sucré	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 agriculture biologique

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	taboulé		tomates sauce ciboulette	laitue iceberg
sauté de bœuf VBF sauce poivrade	haché au cabillaud façon brandade		omelette et fromage râpé	lasagnes au bœuf VBF
chou fleur CEE2 et pdt persillées	haricots verts et beurre HVE (échalote)		carottes et pdt persillées	yaourt sucré
carré de l'est	petit fromage frais arôme		fromage frais à tartiner	
compote de pomme (HVE)	gâteau moelleux au chocolat		liégeois saveur vanille	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 agriculture biologique

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
melon HVE	œuf dur sauce cocktail		concombres sauce ciboulette	<i>repas fraich'attitude</i>
émincés de volaille sauce au curry	parmentier végétarien		rôti de bœuf VBF et ketchup	<i>tomates cerises "à croquer"</i>
semoule (et courgettes)			beignets de brocolis	<i>tarte flan au saumon ciboulette</i>
mimolette	yaourt arôme		saint paulin	<i>épinards au gratin (pdt)</i>
spécialité pomme abricot	fruit frais de saison HVE		fruit frais de saison HVE	<i>petit fromage frais sucré</i>
				<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 agriculture biologique

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 19 au 23 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque HVE</p> <p>rôti de porc* VPF sauce moutarde <i>rôti de poulet sce moutarde</i></p> <p>courgettes au gratin (blé doré)</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>crème dessert saveur pistache</p>	<p>salade verte</p> <p>nuggets de poulet</p> <p>haricots verts CEE 2 (échalote)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>		<p>betteraves HVE vinaigrette à la framboise</p> <p>palets fromagers emmental</p> <p>petits pois carottes HVE</p> <p>fromage ovale</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>colin d'Alaska pané MSC</p> <p>riz et tomates concassées (mélangés)</p> <p>gouda individuel</p> <p>cocktail de fruits 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  
HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de  
niveau 2

pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 26 juin au 30 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées HVE	pâté de volaille (réserve)		repas FROID de fin d'année	concombres vinaigrette
émincé de poulet au cumin	ravioli au bœuf VBF (réserve)		melon HVE	boulettes de blé panées façon thaï (et sauce blanche ciboulette)
coquillettes	emmental à la coupe		<b>jambon* qualité supérieure</b> rôti poulet froid	haricots beurre et verts CEE2 (échalote)
coulommiers	compote de pomme HVE (réserve)		taboulé (tomate, concombre...)	yaourt sucré
fruit frais de saison HVE			camembert	biscuit
			mousse chocolat au lait	
			jus de pomme	

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  
HVE = Haute Valeur Environnementale

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 3 au 7 juillet 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes	betteraves vinaigrette HVE		tomates vinaigrette	melon HVE
manchons de poulet rôtis	steak haché VBF sauce tomate		omelette	pépites de colin d'Alaska pané MSC
poêlée de légumes (échalotes) et pdt	frites		semoule (et ratatouille)	épinard au gratin et pdt
fromage à tartiner	fromage blanc sucré		mimolette	yaourt arôme
tarte grillé aux abricots	fruit frais de saison HVE		fruit frais de saison HVE	madeleine

*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  
HVE = Haute Valeur Environnementale

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