

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 01 au 05 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	taboulé (à la semoule BIO)	Repas Américain		carottes râpées BIO
	boulettes d'agneau jus au thym	cheeseburger VBF	émincés de poulet sauce caramel	galette de soja sauce milanaise
	carottes CEE2 (ail et persil)	pommes campagnardes et ketchup	beignets de brocolis	coquillettes
	madeleine marbrée (biscuit local et circuit court) lapin en chocolat	yaourt parfum vanille BIO	petit suisse au fruits BIO	liégeois parfum chocolat
	1/2 pamplemousse rose et sucre	ananas frais		
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	céréales lait nature fruit frais	baguette fromage tranchette purée pomme coing	pain au lait barre chocolat lait jus de pomme	baguette beurre et miel 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 08 au 12 avril 2024 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
daube de bœuf VBF aux olives	omelette et emmental râpé	saucisses de Francfort* <i>saucisses de volaille</i>	haché au veau sauce poivre	tomates vinaigrette au fromage blanc <i>beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce coco citron vert</i>
semoule	épinards sauce blanche et pdt	lentilles et carottes CEE2	purée de courgettes et pdt	<b>riz BIO</b>
carré de l'est	<b>yaourt sucré BIO local circuit court</b>	fromage frais arôme	<b>fromage à tartiner BIO</b>	
<b>fruit frais BIO</b>	éclair parfum vanille	<b>fruit frais BIO</b>	fraises (et sucre)	compote pomme HVE
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
biscuit moelleux citron petit fromage frais sucré ourson guimauve	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	brioche tranches x2 barres chocolat noir x2 jus d'orange	baguette gelée groseille crème dessert	baguette pâte à tartiner 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 15 au 19 avril 2024 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade pdt ciboulette	<b>carottes râpées BIO</b>	palet fromager	œuf dur mayonnaise	
rôti de porc* VPF sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i>	nuggets (plein filet)	rôti de bœuf VBF froid (et ketchup)	<b>fusilli BIO</b> , ratatouille, emmental râpé (plat complet végété)	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
<b>haricots verts BIO (échalote)</b>	chou-fleur CEE2 et pdt au gratin	purée de butternut et de pdt		petits pois CEE2
petit fromage frais arôme		<b>fruit frais BIO</b>	fraises (et sucre)	<b>edam BIO</b>
gélifié saveur vanille nappé caramel				brownies
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
croissant lait nature et poudre choco compote de pomme HVE	baguette barres chocolat noir x2 fruit frais	baguette fromage tranchette jus de fruits exotiques	barre marbée fromage frais arôme sirop de grenadine	riz soufflé lait nature 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 22 au 26 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
manchons de poulet	tarte emmental	rillettes au thon	<i>Repas Ecosse</i>	salade de pépinettes fraîcheur
<b>semoule BIO et ratatouille</b>	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)	paupiette au veau jus aux herbes	<b>coleslaw BIO</b>	colin d'Alaska MSC pané et citron
velouté aux fruits mixés	coulommiers	brocolis CEE2 persillé et riz	<i>shepherd's pie (oignons, petits pois, céleri et purée de pdt) au bœuf VBF</i>	<b>trio de légumes BIO et pdt</b>
fruit frais de saison	<b>purée de pommes BIO</b>	<b>fruit frais BIO</b>	<i>carrot cake</i>	fruit frais de saison
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
pain de mie fromage à tartiner ananas au sirop	baguette confiture fraise fruit frais	moelleux amandes lait nature fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	brioche tranches x2 petit fromage frais arôme jus de pommes

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 avril au 03 mai 2024 Vacances Zone B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet sauce façon béarnaise	taboulé		bœuf bourguignon VBF	tomates BIO vinaigrette à l'aneth
mezze penne et courgettes	crêpe emmental		gratin façon dauphinois	beaufilet de hoki MSC doré au beurre et citron
	<b>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</b>	FERIE		épinards sauce blanche et pdt
<b>gouda BIO</b>	yaourt arôme		<b>suisse aux fruits BIO</b>	
liégeois parfum vanille			fruit frais de saison	tarte chocolat
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette beurre et miel fruit frais	pain au lait barre chocolat au lait jus d'orange		baguette fromage tranchette spécialité pomme ananas	céréales lait nature 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 06 au 10 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>carottes râpées BIO</b></p> <p>rôti de porc* VPF sauce basquaise <i>rôti de poulet sauce basquaise</i></p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>yaourt sucré</p>	<p>beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce oseille</p> <p><b>purée de courgettes BIO et de pdt</b></p> <p>mimolette</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>FERIE</p>	<p>FERIE</p>	
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>brioche tranches x2 confiture lait nature et poudre choco</p>	<p>baguette pâte à tartiner gélifié saveur vanille</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 13 au 17 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>sauté de porc* sauce brune <i>émincés de volaille sauce brune</i></p> <p>chou-fleur CEE2 persillé et pdt</p> <p>coulommiers</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p>	<p>pilons de poulet rôti</p> <p>petits pois CEE2</p> <p><b>fromage BIO</b></p> <p>quatre quart pur beurre (individuel)</p>	<p><b>riz BIO à la napolitaine (riz BIO, tomate, mozzarella)</b></p> <p>yaourt sucré</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>pépites de colin d'Alaska MSC dorées panées</p> <p><b>trio de légumes BIO et pdt BIO</b></p> <p>crème anglaise</p> <p>œufs à la neige</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
biscuits fourrés parfum fraise x2 fromage frais sucré jus de fruits exotiques	pain de mie fromage à tartiner pêche au sirop	baguette barre chocolat lait fruit frais	riz soufflé lait nature purée de pomme HVE	baguette pâte à tartiner 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 20 au 24 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	salade de pdt ciboulette	<b>carottes râpées BIO</b>	<i>Repas Cameroun</i>	moules à la crème
	boulettes de blé panées façon thaï	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	<i>émincés de poulet sauce saveur vanille coco</i>	frites
	<b>haricots verts BIO (echalotes)</b>	beignets de brocolis	<i>riz façon pilaf aux haricots rouges</i>	<b>fromage à tartiner BIO</b>
	velouté aux fruits mixés	mousse au chocolat au lait	<i>fromage frais sucré</i>	cocktail de fruits au sirop
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
	pain chocolat petit fromage frais sucré jus de pommes	baguette beurre et miel fruit frais	baguette fromage tranchette spécialité pomme abricot	biscuits madelons lait nature 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 27 au 31 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon				crêpe emmental
sauté de bœuf VBF sauce paprika	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce provençale	paupiette au veau sauce forestière	garniture carbonara aux lardons* <small>garniture carbonara aux lardons de volaille</small>	parmentier végé aux lentilles
<b>carottes BIO persillées et pdt BIO</b>	blé doré et ratatouille	petits pois CEE2	<b>fusilli BIO</b>	
	<b>gouda BIO</b>	yaourt nature + confiture fraise	carré de l'est	
lingot marbré local cicruit court	fruit frais de saison	<b>fruit frais BIO</b>	compote pomme coing	<b>fruit frais BIO</b>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
céréales lait nature fruit frais	baguette barres chocolat noir x2 fromage frais arôme	moelleux amandes liégeois saveur vanille jus d'orange	baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie fromage à tartiner poire 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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 03 au 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>filet de poulet sauce curry</p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>crème dessert parfum vanille</p>	<p><b>salade de pommes de terre BIO</b> sauce mimosa</p> <p>tarte au fromage</p> <p>haricots verts CEE2 (ail et persil)</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>axoa de bœuf VBF haché</p> <p>pommes rissolées</p> <p>fromage à tartiner ail et fines herbes</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p><i>Repas Sud Ouest</i></p> <p><i>cassoulet* du terroir (sauté de porc, saucisse, haricots blancs à la tomate, chapelure) (plat complet)</i></p> <p><i>cassoulet du terroir à la volaille</i></p> <p><b>fromage BIO</b></p> <p><i>gâteau basque</i></p>	<p>roulade de volaille pistachée et cornichon</p> <p><i>colin d'Alaska MSC pané et citron</i></p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p><b>petit suisse aux fruits BIO</b></p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
barre marbrée lait nature fruit frais	baguette beurre et miel jus de fruits exotiques	pain au lait pâte de fruit produit laitier frais	baguette barre chocolat au lait fruit frais	biscuits palets bretons x2 spécialité pomme passion lait nature

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 10 au 14 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>rôti de porc* jus aux herbes <i>rôti de poulet jus aux herbes</i></p> <p>poêlée de légumes et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>steak haché VBF sauce barbecue</p> <p><b>coquillettes BIO</b></p> <p>montcendre</p> <p>compote de pomme HVE</p>	<p>nuggets de poulet</p> <p>chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p><b>biscuit BIO</b></p>	<p><i>Repas Froid</i></p> <p><b>melon BIO</b></p> <p><b>œufs dur et mayonnaise</b></p> <p><b>taboulé</b></p> <p><b>éclair parfum chocolat</b></p>	<p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre</p> <p>purée de courgettes et de pdt</p> <p><b>yaourt BIO sucré local circuit court</b></p> <p>cerises</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>brioche tranches x2 confiture fraise liégeois parfum vanille</p>	<p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>baguette fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>riz soufflé lait nature fruit frais</p>	<p>baguette barres chocolat noir x2 jus d'orange</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 17 au 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>émincés de volaille sauce romarin</p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>gélifié saveur vanille</p>	<p>sauté de bœuf VBF sauce brune</p> <p>flageolets CEE2 au thym</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p><b>taboulé (à la semoule BIO)</b></p> <p>croque monsieur* <i>tarte fromage</i></p> <p>laitue iceberg</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p><i>Repas Espagne</i></p> <p><i>beignets de calamars et citron</i></p> <p><b>riz BIO façon paëlla</b></p> <p><i>petit fromage frais arôme</i></p> <p><i>melon jaune</i></p>	<p>boulettes de soja sauce aigre douce</p> <p>batonnière aux carottes jaunes et pdt</p> <p><b>edam BIO</b></p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>baguette beurre fruit frais</p>	<p>croissant nougat jus de pommes</p>	<p>biscuit pompon cacao lait nature spécialité pomme framboise</p>	<p>pain de mie gelée groseille crème dessert</p>	<p>baguette barre chocolat au lait 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 24 au 28 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>palets fromagers emmental</p> <p>brocolis persillés et pdt</p> <p>fromage frais arôme</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>pâté de volaille (réserve)</p> <p>ravioli au bœuf VBF (réserve)</p> <p>compote de pomme HVE (réserve)</p>	<p>filet de poulet sauce orientale</p> <p>beignets de chou-fleur</p> <p>fromage ovale</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p><i>repas froid de fin d'année</i></p> <p>jambon* qualité supérieure HVE - VPF (et ketchup)</p> <p>rôti de poulet froid (et ketchup)</p> <p>salade froide de <i>coquillettes BIO</i> (<i>coquillettes BIO, concombres,</i> <i>tomates</i>)</p> <p><i>crème anglaise</i></p> <p><i>gâteau fondant chocolat</i></p>	<p>melon</p> <p>pépites de colin d'Alaska MSC aux céréales (et citron)</p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p><b>fromage à tartiner BIO</b></p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>brioche tranches x2 confiture fraise lait nature et poudre chocolat</p>	<p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>galette bretonne produit laitier frais jus d'orange</p>	<p>baguette fromage tranchette fruit frais</p>	<p>céréales lait nature 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 01 au 05 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de pdt vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>manchons de poulet</p> <p><b>haricots verts BIO</b> (échalotes)</p> <p>petit fromage frais sucré</p>	<p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre</p> <p>petits pois carottes</p> <p>edam</p> <p><b>compote BIO</b></p>	<p><i>repas froid</i></p> <p><b>riz niçois au thon (riz, thon, tomate, maïs)</b></p> <p><b>gouda BIO</b></p> <p><i>banane</i></p>	<p><b>melon BIO</b></p> <p>sauté de bœuf VBF sauce provençale</p> <p>pommes de terre façon sarladaise</p> <p>montcendre</p>	<p>tortelloni ricotta épinards jus à l'estragon</p> <p><b>yaourt BIO parfum vanille</b></p> <p>fruit frais de saison</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>pain de mie fromage à tartiner jus de fruits exotiques</p>	<p>baguette barres chocolat noir x2 fruit frais</p>	<p>gaufrettes parfum vanille fromage frais sucré sirop de menthe</p>	<p>baguette beurre et miel fruit frais</p>	<p>pain au lait ourson guimauve purée pomme coing</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