

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 mars au 31 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (semoule BIO)	carottes rapées HVE	pâté de campagne* (et cornichon) roulade de volaille (et cornichon)	salade de maïs (et cœur de palmier)	tomates vinaigrette
sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne	tortellini tomate mozzarella BIO jus basilic	manchons de poulet rôtis	jambon* qualité supérieure rôti de poulet froid	hoki MSC (plein filet) pané (et citron)
poêlée de légumes et pdt	fromage frais à tartiner	purée potiron et pdt	beignets de salsifis	chou fleur BIO sauce blanche(et pdt)
yaourt arôme	dessert lacté (gélifié) saveur vanille	tomme	emmental à la coupe	crème anglaise
fruit frais de saison HVE		banane	fruit frais BIO	œufs à la neige

gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
tranches briocheX2 confiture fraise collective lait nature	baguette beurre fruit frais	biscuit (30g) fromage frais sucré jus de fruit	baguette pâte à tartiner collective compote de pomme (HVE)	baguette fromage tranche fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2		
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale
			pdt = pomme de terre MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 7 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves HVE vinaigrette	laitue iceberg	concombres vinaigrette	carottes râpées BIO	Repas Indien salade de lentilles aux épices
rôti de porc* LR sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i>	omelette BIO sauce façon piperade	daube de bœuf VBF	émincés de poulet façon kebab	tandoori de colin d'Alaska MSC
haricots verts CEE2 (échalote) et pdt	semoule BIO (et ratatouille)	lentilles et carottes CEE2	frites (mayonnaise et ketchup)	riz BIO à l'indienne (et épinards)
fromage AOP/AOC	yaourt sucré	fromage frais arôme	coulommiers	fromage frais à tartiner
pomme production locale HVE	gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	fruit frais de saison HVE	fruit frais BIO	compote aux fruits exotiques

gouters :

gouters :

gouters :

gouters :

gouters :

pain au chocolat
produit laitier frais
jus de fruit

baguette
fromage à tartiner
fruit frais

riz soufflé
lait nature
compote de pomme (HVE)

baguette
barre choco lait
fruit frais

baguette
confiture abricot collective
flan goût 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 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 11 au 14 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	betteraves HVE vinaigrette à l'échalote	œuf dur (mayonnaise)	coleslaw	salade de pépinettes
	boulettes agneau sauce au thym	chipolatas grillées* <i>merguez grillées</i>	nuggets poulet BIO	pizza au fromage (emmental)
	semoule et carottes	pommes grenailles et côtes de blettes	petits pois et carottes CEE2	haricots beurre BIO (échalote)
	fromage BIO	yaourt sucré	fromage AOP/AOC	petit fromage frais aux fruits
	éclair au chocolat œuf en chocolat	fruit frais de saison HVE	fraises (et sucre)	fruit frais BIO

gouters :

gouters :

gouters :

gouters :

gouters :

baguette beurre fruit frais	barre marbré lait nature compote pomme framboise	biscuits fourrésX2 fraise dessert lacté jus de fruit	baguette confiture fraise collective lait nature
-----------------------------------	--	--	--

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

= 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 17 au 21 avril 2023 Vacances Scolaires Zone B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	tomates sauce ciboulette	crêpe fourrée au fromage	taboulé	concombres vinaigrette
émincé de poulet BIO et son jus	colin d'alaska pané MSC et citron	rôti de bœuf VBF froid (et mayonnaise)	steak haché VBF sauce barbecue	tarte méditerranéenne
brocolis CEE2 persillé (et riz)	purée de légumes et pdt BIO	coquillettes à la tomate	épinards au gratin (pdt)	poelée de légumes (pdt)
yaourt sucré BIO local	fromage AOP / AOC	fromage à tartiner ail et fines herbes	velouté aux fruits mixés	fromage BIO
gâteau (pompon cœur cacao)	compote de pomme (HVE)	fruit frais de saison HVE	fruit frais BIO	crème dessert saveur vanille

gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette fromage à tartiner fruit frais	pain de mie confiture prune fromage frais arôme	pain au lait barres chocoX2 jus de fruit	baguette pâte à tartiner collective ananas au sirop

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2		
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale
			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
betteraves HVE vinaigrette	achard de légumes HVE	salade de maïs (et tomates)	concombres BIO sauce à l'aneth	Repas Espagnol
bœuf bourguignon VBF	manchons de poulet	moules sauce à la crème	fusillis BIO	melon HVE
petits pois CEE2 (et champignons)	courgettes au gratin et pdt	frites	(ratatouille) et fromage rapé	beignets de calamars (anneau entier)
fromage AOP/AOC	fromage frais à tartiner	pointe de brie	fromage frais sucré	riz BIO façon paëlla
quatre quart pur beurre	mousse au chocolat au lait	fruit frais de saison HVE	fraises (et sucre)	yaourt sucré BIO
gouters :		gouters :		gouters :
céréales lait nature fruit frais	baguette beurre fruit frais	brioche tranches x2 confiture prune petit fromage frais arôme	baguette fromage tranquette cocktail fruits au sirop	biscuit (30g) spécialité pomme mirabelle jus de fruit

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2		
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale
			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	laitue iceberg	salami* (et cornichon)	macédoine
	semoule BIO		<i>roulade de volaille et cornichon</i>	
	crêpes fourrées sauce au fromage	<u>steak haché VBF sauce</u> <u>tomate basilic</u>	hoki MSC (plein filet) doré au beurre	roti de porc *LR sauce pruneaux <i>rôti de poulet sauce pruneaux</i>
	haricots beurre CEE2 (échalote)	mezze penne	trio de légumes BIO (échalote) (et pdt)	purée pomme de terre nature BIO
	yaourt framboise BIO local	carré de l'est	petit fromage frais sucré	fromage AOP/AOC
	brownie	crème dessert vanille	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE

gouters :

gouters :

gouters :

gouters :

gouters :

	baguette fromage à tartiner fruit frais	baguette beurre fruit frais	biscuit (30g) lait nature + chocolat compote de pommes HVE	pain au lait barre choco lait sirop grenadine
--	---	-----------------------------------	--	---

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

VPF = Viande Porc Française

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

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	carottes râpées HVE	concombres vinaigrette	tomates vinaigrette	œuf dur mayonnaise
	<u>émincés de volaille sauce façon béarnaise</u>	carbonade de bœuf VBF	tarte au fromage (emmental)	cassolette colin d'alaska MSC quenelles de brochet
	pommes façon sarladaises	poêlée de légumes et riz	épinards au gratin (pdt)	semoule BIO
	mimolette	velouté aux fruits mixés	fromage BIO individuel	petit fromage frais arôme
	compote BIO	tarte au flan	melon HVE	fraises (et sucre)
gouters :		gouters :		gouters :
	marbré yaourt sucré jus de fruit	baguette fromage tranchette fruit frais	pain de mie <u>confiture fraise collective</u> gélifié vanille nappé caramel	baguette <u>pâte à tartiner collective</u> fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :		CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2	
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale
			pdt = pomme de terre MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

VILLEJUST

semaine du 15 au 19 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves HVE vinaigrette boulette de blé panée tortis BIO (et ratatouille) fromage AOP / AOC fruit frais de saison HVE gouters : riz soufflé lait nature spécialité pomme passion	salade verte BIO hachis parmentier au bœuf VBF st paulin dessert lacté BIO	pizza au fromage rôti de porc* froid (et mayonnaise) <i>rôti de poulet froid (et mayonnaise)</i> batonnière aux carottes jaunes (riz) yaourt sucré fruit frais de saison HVE	FERIE	concombres vinaigrette sauté de bœuf VBF sauce à la moutarde pommes de terre et salsifis persillés fromage frais à tartiner BIO spécialité pomme poire HVE gouters : croissant nougat fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	GEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VPF = Viande Porc Française	AOP = Appellation Origine Protégée
* = Plat contenant du porc	AOC = Appellation Origine Contrôlée
RAV = Race à Viande	HVE = Haute Valeur Environnementale
	pdt = pomme de terre
	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

VILLEJUST

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	carottes râpées HVE au citron	chorizo* roulade de volaille	demie pamplemousse BIO (et sucre)	tomates aux olives vertes
émincés de poulet BIO sauce miel et romarin	axoa de bœuf VBF haché	encornets sauce provençale	garniture cassoulet* (saucisses et saucisson à l'ail) saucisses de volaille	pâtes napolitaine BIO
blé doré (et blettes à la provençale)	pommes de terre façon sarladaises	riz (et courgettes)	haricots blancs à la tomate	pont l'évêque AOP/AOC
fromage frais ail et fines herbes	yaourt sucré BIO	fromage blanc nature + miel	fromage BIO	pêche au sirop
crème dessert saveur pralinée	gâteau basque	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE	

gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre fruit frais	tranches briocheX2 pâte à tartiner collective fruit frais	baguette fromage tranchelette spécialité pomme fraise	baguette barre chocolat lait jus de fruit
			biscuit moelleux amandes ourson guimauve lait nature

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2		
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale
			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	carottes râpées HVE	concombres vinaigrette BIO	betteraves HVE mimosa
	roti de porc* LR au jus <i>rôti de poulet au jus</i>	pilons de poulet rôtis	hoki MSC pané (et citron)	lentilles BIO à la tomate
	brocolis BIO au gratin (et pdt)	petits pois CEE2	purée de pomme de terre et courgettes	riz BIO
	velouté aux fruits mixés	emmental à la coupe	petit fromage frais sucré	coulommiers
	gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	gélifié saveur vanille	cerises	fruit frais de saison HVE

gouters :

gouters :

gouters :

gouters :

gouters :

	baguette fromage à tartiner fruit frais	baguette <u>pâte à tartiner collective</u> fruit frais	céréales lait nature compote pomme HVE	pain au lait barres chocolat x2 jus de fruit
--	---	--	--	--

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

VPF = Viande Porc Française

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

LR = Label Rouge

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de
niveau 2

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 5 au 9 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	taboulé semoule BIO	accras de morue	tomates sauce ciboulette	laitue iceberg
sauté de bœuf VBF sauce poivrade	haché au cabillaud façon brandade	paupiette au veau sauce forestière	omelette BIO et fromage râpé	lasagnes au bœuf VBF
chou fleur CEE2 et pdt persillées	haricots verts et beurre HVE (échalote)	purée pomme de terre et patate douce	carottes BIO et pdt BIO persillées	yaourt arôme
fromage AOP/AOC	suisse aux fruits BIO	pointe de brie	fromage frais à tartiner	fruit frais de saison BIO
compote de pomme (HVE)	gâteau moelleux au chocolat	fruit frais de saison HVE	liégeois saveur vanille	
gouters : pain chocolat lait nature fruit frais	gouters : baguette confiture abricot collective spécialité pomme poire	gouters : biscuit (30g) fromage blanc sucré jus de fruit	gouters : baguette beurre et choco poudre fruit frais	gouters : baguette fromage tranchette ananas au sirop

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2		
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale
			pdt = pomme de terre
			MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

VILLEJUST

semaine du 12 au 16 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	œuf dur sauce cocktail	repas Américain	concombres BIO sauce ciboulette	repas fraich'attitude
<u>émincés de volaille sauce au curry</u>	parmentier végétarien	laitue iceberg	rôti de bœuf VBF et ketchup	tomates cerises "à croquer"
semoule BIO (et courgettes BIO)		cheeseburger VBF		tarte flan au saumon ciboulette
fromage AOP/AOC	yaourt BIO local et circuit court	frites	beignets de brocolis	épinards au gratin (pdt)
spécialité pomme abricot	fruit frais de saison HVE	fromage frais à tartiner	fromage BIO	petit fromage frais sucré
		cookie	fruit frais de saison BIO	clafoutis aux cerises Ad ind
		sirop de grenadine		
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
céréales chocolat lait nature fruit frais	baguette confiture fraise collective crème dessert saveur pistache	baguette beurre fruit frais	marbré produit laitier frais compote pomme HVE	pain de mie pâte à tartiner collective fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2		
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale
			pdt = pomme de terre
			MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 19 au 23 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque HVE rôti de porc LR * sauce moutarde <i>rôti de poulet sse moutarde</i> courgettes au gratin (blé doré) bûche au lait de mélange crème dessert BIO saveur vanille	salade verte nuggets de poulet BIO haricots verts CEE 2 (échalote) fromage frais sucré fruit frais de saison HVE	<i>repas FROID</i> rillettes au thon rôti de bœuf VBF froid (et cornichon) salade de tomates et pépinettes petit fromage frais sucré tarte aux pommes	betteraves HVE vinaigrette à la framboise palets fromagers emmental petits pois carottes HVE fromage AOP/AOC fruit frais de saison HVE	concombres vinaigrette BIO colin d'Alaska pané MSC riz BIO et tomates concassées (mélange) fromage BIO individuel cocktail de fruits au sirop
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
biscuits fourrés X2 fraise lait nature fruit frais	baguette fromage à tartiner compote pomme HVE	pain de mie <u>pâte à tartiner collective</u> fruit frais	tranches brioche x2 barres chocolat x2 jus de fruit	baguette beurre 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

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des installations de cuisine

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)	laitue iceberg	repas FROID de fin d'année melon BIO	concombres vinaigrette BIO
émincé de poulet au cumin	ravioli au bœuf VBF (réserve)	sauté de bœuf VBF sauce aux olives vertes	jambon* qualité supérieure rôti poulet froid	falafels BIO (et sauce blanche ciboulette froide)
coquillettes BIO		purée céleri et pomme de terre	taboulé (tomate, concombre...)	haricots beurre et verts CEE2 (échalote)
coulommiers	emmental à la coupe	fromage blanc arôme	camembert	yaourt sucré BIO
fruit frais de saison HVE	compote de pomme HVE (réserve)	fruit frais de saison HVE	mousse chocolat au lait jus de pomme	biscuit

gouters :

baguette
barre choco lait
jus d'orange

gouters :

croissant
ourson guimauve
fruit frais

gouters :

biscuit (30g)
lait + choco poudre
fruit au sirop

gouters :

céréales au miel
lait nature
fruit frais

gouters :

baguette
confiture fraise collective
compote

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 installations de cuisine

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	pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	tomates vinaigrette	melon HVE
manchons de poulet rôtis	steak haché VBF sauce tomate	rôti de poulet froid et ketchup	omelette BIO	colin d'Alaska pané MSC
trio de légumes BIO (échalote) (et pdt)	frites	coquillettes et courgettes	semoule BIO (et ratatouille)	épinard au gratin et pdt
fromage à tartiner	fromage blanc sucré	petit fromage frais sucré	mimolette	yaourt BIO parfum vanille
tarte grillé aux abricots	fruit frais BIO	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE	madeleine
gouters :				
baguette pâte à tartiner collective fruit frais	gouters : pain de mie fromage tranchette jus de fruit	gouters : pain au lait barres chocolat x2 jus de fruit	gouters : biscuit lait nature spécialité pomme ananas	gouters : baguette gelée groseille 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

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des
établissements de restauration

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable