


SIRE

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 27 au 31 mai 2024

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

SIRE

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



## semaine du 03 au 07 juin 2024

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	salade de blé doré	carottes râpées au citron	<b>Repas Sud Ouest</b> tomates vinaigrette aux olives vertes	roulade de volaille pistachée et cornichon
filet de poulet sauce curry	tarte au fromage	axoa de bœuf VBF haché	<b>cassoulet* du terroir (sauté de porc LR*, saucisse*, haricots blancs à la tomate, chapelure) (plat complet)</b>	colin d'Alaska MSC pané et citron
<b>semoule BIO</b>	<b>haricots verts BIO (ail et persil)</b>	pommes rissolées	cassoulet du terroir à la volaille	épinards au gratin et pdt
coulommiers	yaourt arôme	fromage à tartiner nature	<b>fromage tranchette</b>	<b>petit suisse aux fruits BIO</b>
crème dessert parfum vanille	fruit frais de saison	ananas frais	<b>gâteau basque</b>	<b>fruit frais BIO</b>
<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

SIRE

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



## semaine du 10 au 14 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
salade de pépinettes fraîcheur	laitue iceberg	radis et beurre	<i>Repas Froid</i>	<u>mais et cœurs de palmier</u>
rôti de porc* LR jus aux herbes	steak haché VBF sauce barbecue	nuggets de poulet	melon	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
<i>rôti de poulet jus aux herbes</i>	<b>coquillettes BIO</b>	chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt	<b>œufs dur et mayonnaise</b>	purée de courgettes et de pdt
poêlée de légumes et pdt	cantal AOP	petit fromage frais arôme	<b>taboulé (à la semoule BIO)</b>	<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>
fromage frais sucré	<u>compote pomme pêche</u>	<u>gaillardise fraise</u>	<b>mimolette</b>	cerises
<b>fruit frais BIO</b>			<b>éclair parfum chocolat</b>	
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
brioche tranches x2 confiture fraise liégeois parfum vanille	baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette fromage à tartiner fruit frais	riz soufflé lait nature fruit frais	baguette barres chocolat noir x2 jus d'orange

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

SIRE

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



## semaine du 17 au 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 
pastèque	carottes rapées	<u>salade de pdt au curry</u>	<i>Repas Espagne</i> <i>chorizo* doux</i> <i>tortilla</i>	tomate vinaigrette
<b>émincés de volaille BIO</b> sauce romarin	sauté de bœuf VBF sauce brune	croque monsieur* <i>tarte fromage</i>	<b>beignets de calamars</b> <b>et citron</b>	boulettes de soja sauce aigre douce
blé doré à la tomate	flageolets CEE2 au thym	laitue iceberg	<b>riz BIO</b> façon paëlla	batonnière aux carottes jaunes et pdt
<b>fromage à tartiner BIO</b>	velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré	<i>petit fromage frais arôme</i>	<b>edam BIO</b>
<u>gélifié saveur chocolat</u>	<b>fruit frais BIO</b>	fruit frais de saison	<i>melon jaune</i>	<u>ananas au sirop</u>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette beurre fruit frais	croissant nougat jus de pommes	biscuit pompon cacao lait nature spécialité pomme framboise	pain de mie gelée groseille crème dessert	baguette barre chocolat au lait 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