


SIRE

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



## semaine du 24 au 28 juin 2024

LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>salade texane</u></p> <p>palets fromagers emmental</p> <p><b>brocolis persillés et pdt</b></p> <p>fromage frais sucré</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>pâté de volaille (réserve)</p> <p>ravioli au bœuf VBF (réserve)</p> <p>camembert</p> <p>compote de pomme HVE (réserve)</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>filet de poulet sauce orientale</p> <p>beignets de chou-fleur</p> <p>fromage ovale</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>repas froid de fin d'année</i></p> <p><b>carottes râpées BIO au citron</b></p> <p>jambon* qualité supérieure HVE - VPF (et ketchup)</p> <p>rôti de poulet froid (et ketchup)</p> <p>salade froide de <b>coquillettes BIO</b> (<b>coquillettes BIO</b>, concombres, tomates)</p> <p><b>crème anglaise</b></p> <p><b>gâteau fondant chocolat</b></p>	<p><u>pastèque</u></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> <p>liégeois parfum vanille</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

SIRE

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



## semaine du 01 au 05 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 
<u>taboulé</u>	tomates vinaigrette au basilic	<i>repas froid</i>	<u>melon</u>	<u>macédoine</u>
ailles de poulet LR	beaufilet de hoki MSC doré au beurre	<i>œufs durs (et mayonnaise)</i>	sauté de bœuf VBF sauce provençale	<b>tortelloni tomates mozzarella BIO jus à l'estragon</b>
<b>haricots verts BIO (échalotes)</b>	petits pois carottes	<i>riz niçois au thon (riz, thon, tomate, maïs)</i>	pommes de terre façon sarladaise	<b>yaourt BIO parfum vanille</b>
<u>petit fromage frais arôme</u>	chaource AOP	<i>emmental</i>	<u>mimolette</u>	fruit frais de saison
<b>fruit frais BIO</b>	cocktail de fruits au sirop	<i>banane</i>	madeleine	
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
pain de mie fromage à tartiner jus de fruits exotiques	baguette barres chocolat noir x2 fruit frais	gaufrettes parfum vanille fromage frais sucré sirop de menthe	baguette beurre et miel fruit frais	pain au lait ourson guimauve purée pomme coing

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