

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 02 au 06 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02	03	04	05	06
melon	tomates BIO vinaigrette à la menthe	tarte méditerranéenne	REPAS MEDIEVAL pâté forestier* et cornichon <i>pâté volaille et cornichon</i>	concombres vinaigrette
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	haché au cabillaud	sauté de bœuf VBF sauce stroganoff	pilon de poulet rôti	garniture mexicaine (haricots rouges, carottes, épices chili)
haricots verts CE2 (échalote et persil) et pdt	petits pois CE2	duo carottes CE2 et courgettes persillées	purée de panais et pdt	riz BIO
edam BIO #	yaourt BIO parfum vanille	fromage à tartiner nature	fromage blanc nature + miel	suisse aux fruits BIO
gélifié parfum vanille nappé caramel	fruit frais	fruit frais	grillé aux pommes	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais petit fromage frais sucré	moelleux parfum vanille local circuit court lait nature ananas au sirop	pain de mie confiture fraise produit laitier frais	baguette fromage tranchette fruit frais jus de fruit	brioche tranches x2 barres chocolat noir x2 nectar multifruits

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 = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre