

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 16 au 20 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
16 pastèque	17 carottes râpées BIO	18 laitue iceberg vinaigrette au fromage blanc	19 REPAS PRODUCTION LOCALE betteraves locales vinaigrette	20 lentilles aux lardons de volaille
nuggets de poulet BIO	saucisse volaille sauce rougail	parmentier au thon (à la sauce blanche)	gratin de pâtes locales (courgettes, et emmental râpé)	paupiette au veau sauce poivre
trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou- fleur) et pdt BIO	riz et haricots rouges tomatés (séparés)			brunoise de légumes (ail et persil) et pdt
fromage à tartiner	fromage ovale	carré de l'est	yaourt sucré	petit fromage frais arôme
mousse chocolat au lait	fruit frais	cocktail de fruits au sirop	cake aux pommes saveur cannelle local circuit court	fruit frais BIO #
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre et miel fruit frais yaourt arôme	céréales lait nature spécialité pomme framboise	baguette barre chocolat au lait fruit frais produit laitier frais	baguette fromage tranchette fruit frais jus de fruit	brioche tranches x2 gelée groseille produit laitier 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 = 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