

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE		IFAC 78 chorizo* roulade de volaille		tomates aux olives vertes
émincés de poulet BIO sauce miel et romarin	axoa de bœuf VBF haché	beignets de calamars (et citron)	garniture cassoulet* (saucisses et saucisson à l'ail) saucisses de volaille	mezze penne napolitaine BIO
blé doré (et blettes à la provençale)	pommes de terre façon sarladaises	riz (et courgettes)	haricots blancs à la tomate	
	yaourt sucré BIO	fromage blanc nature + miel	bûche au lait de mélange	fromage BIO
crème dessert BIO	gâteau basque	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE	pêche au sirop

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 AB (écrit en vert)

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 30 mai au 2 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE		IFAC 78 <i>carottes râpées HVE</i>		betteraves HVE mimosa
	roti de porc* LR au jus <i>rôti de poulet au jus</i>	<i>pilons de poulet rôtis</i>	hoki MSC pané (et citron)	lentilles BIO à la tomate
	poêlée 4 légumes BIO (et pdt BIO)	<i>petits pois CEE2</i>	purée de pomme de terre et courgettes	riz BIO
	velouté aux fruits mixés	<i>emmental à la coupe</i>	<u>suisse aux fruits BIO</u>	<u>cantal AOP/AOC individuel</u>
	gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	<i>gélifié saveur vanille</i>	cerises	fruit frais de saison HVE

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 AB (écrit en vert)

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

semaine du 5 au 9 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
sauté de bœuf VBF sauce poivrade	haché au cabillaud façon brandade	<i>IFAC 78</i> accras de morue	tomates sauce ciboulette	lasagnes au bœuf VBF
chou fleur CEE2 et pdt persillées	haricots verts et beurre HVE (échalote)	paupiette au veau sauce forestière	omelette BIO et fromage râpé	
saint nectaire AOP/AOC à la coupe	suisse aux fruits BIO	purée pomme de terre et patate douce	carottes BIO et pdt BIO persillées	
melon HVE	gâteau moelleux au chocolat	pointe de brie	fromage frais à tartiner	yaourt arôme BIO
		fruit frais de saison HVE	liégeois saveur vanille	fruit frais de saison BIO

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 AB (écrit en vert)

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 12 au 16 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	œuf dur sauce cocktail	<i>IFAC 78</i>		<i>repas fraich'attitude</i>
<i>émincés de volaille BIO</i> sauce au curry		<i>repas Américain</i>		
		<i>laitue iceberg</i>		<i>tarte flan au saumon</i> <i>ciboulette</i>
<i>semoule BIO (et</i> <i>courgettes BIO)</i>	<u><i>hachis parmentier au</i></u> <u><i>bœuf VBF</i></u>	<i>cheeseburger VBF</i>	<i>rôti de bœuf VBF et</i> <i>ketchup</i>	<i>épinards au gratin (pdt)</i>
<i>chaource AOP/AOC à la</i> <i>coupe</i>	<i>yaourt BIO local et</i> <i>circuit court</i>	<i>frites</i>	<i>beignets de brocolis</i>	<u><i>suisse aux fruits BIO</i></u>
<i>spécialité pomme abricot</i>		<i>fromage frais à tartiner</i>	<i>saint paulin</i>	<i>clafoutis aux cerises</i>
		<i>cookie</i>	<i>fruit frais de saison</i> BIO	
		<i>sirop de grenadine</i>		

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 AB (écrit en vert)

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