

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	taboulé (à la semoule BIO)	Repas Américain salade texane	salade de lentilles	carottes râpées
	boulettes d'agneau jus au thym	cheeseburger VBF	émincés de poulet LR sauce caramel	galette de soja sauce milanaise
	carottes CEE2 (ail et persil)	pommes campagnardes et ketchup	beignets de brocolis	coquillettes BIO
	fromage à tartiner	yaourt arôme	petit suisse au fruits BIO	edam BIO
	madeleine marbrée (biscuit local et circuit court)	1/2 pamplemousse rose et sucre	ananas frais	liégeois parfum chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	céréales lait nature fruit frais	baguette fromage tranchette purée pomme coing	pain au lait barre chocolat lait jus de pomme	baguette beurre et miel 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 08 au 12 avril 2024 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette framboise</p> <p>daube de bœuf VBF aux olives</p> <p>semoule</p> <p>chaource AOP</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>omelette BIO et emmental râpé</p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p>éclair parfum vanille</p>	<p>salade de maïs (et poivrons)</p> <p>saucisses de Francfort* <i>saucisses de volaille</i></p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>roulade de volaille (et cornichon)</p> <p>haché au veau sauce poivre</p> <p>purée de courgettes et pdt</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>tomates vinaigrette au fromage blanc</p> <p>beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce coco citron vert</p> <p>riz BIO</p> <p>gouda BIO</p> <p>compote pomme HVE</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
biscuit moelleux citron petit fromage frais sucré ourson guimauve	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	brioche tranches x2 barres chocolat noir x2 jus d'orange	baguette gelée groseille crème dessert	baguette pâte à tartiner 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 15 au 19 avril 2024 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade pdt ciboulette	carottes râpées BIO	palet fromager	œuf dur mayonnaise	tomates vinaigrette au cerfeuil
rôti de porc* LR sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i>	nuggets de poulet BIO	rôti de bœuf VBF froid (et ketchup)	fusilli BIO , ratatouille, emmental râpé (plat complet végété)	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
haricots verts CEE2 (échalote)	chou-fleur CEE2 et pdt au gratin	purée de butternut et de pdt		petits pois CEE2
petit fromage frais arôme	bûche au lait de mélange	yaourt sucré	gouda	edam BIO
fruit frais BIO	gélifié saveur vanille nappé caramel	fruit frais de saison	fraises (et sucre)	brownies
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
croissant lait nature et poudre choco compote de pomme HVE	baguette barres chocolat noir x2 fruit frais	baguette fromage tranchette jus de fruits exotiques	barre marbée fromage frais arôme sirop de grenadine	riz soufflé lait nature 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 avril 2024 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	concombres vinaigrette estragon	rillettes au thon	Repas Ecosse	salade de pépinettes fraîcheur
ailes de poulet LR	tarte emmental	paupiette au veau jus aux herbes	coleslaw	colin d'Alaska MSC pané et citron
semoule BIO et ratatouille	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)	brocolis CEE2 persillé et riz	shepherd's pie (oignons, petits pois, céleri et purée de pdt) au bœuf VBF	trio de légumes BIO et pdt
velouté aux fruits mixés	coulommiers	emmental	fromage frais sucré	fromage à tartiner BIO
fruit frais BIO	purée de pommes BIO	crème dessert parfum chocolat	carot cake	fruit frais de saison
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain de mie fromage à tartiner ananas au sirop	baguette confiture fraise fruit frais	moelleux amandes lait nature fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	brioche tranches x2 petit fromage frais arôme jus de pommes

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 29 avril au 03 mai 2024 Vacances Zone B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	taboulé		betteraves vinaigrette	tomates BIO vinaigrette à l'aneth
émincés de poulet sauce façon béarnaise	crêpe emmental		bœuf bourguignon VBF	beaufilet de hoki MSC doré au beurre et citron
mezze penne et courgettes	trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	FERIE	gratin façon dauphinois	épinards sauce blanche et pdt
carré de l'est	yaourt arôme		suisse aux fruits BIO	tomme
liégeois parfum vanille	fruit frais BIO		fruit frais de saison	tarte chocolat
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
baguette beurre et miel fruit frais	pain au lait barre chocolat au lait jus d'orange		baguette fromage tranchette spécialité pomme ananas	céréales lait nature 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 06 au 10 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>carottes râpées BIO</p> <p>rôti de porc* LR sauce basquaise</p> <p><i>rôti de poulet sauce basquaise</i></p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>pâté de campagne* (et cornichon)</p> <p><i>pâté de volaille (et cornichon)</i></p> <p>beaufilet de colin d'Alaska</p> <p>MSC sauce oseille</p> <p>purée de courgettes et de pdt</p> <p>saint nectaire AOP</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>FERIE</p>	<p>FERIE</p>	
<p>gouters :</p> <p>brioche tranches x2</p> <p>confiture</p> <p>lait nature et poudre choco</p>	<p>gouters :</p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>gélifié saveur vanille</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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé (à la semoule BIO)</p> <p>sauté de porc* LR sauce brune <i>émincés de volaille sauce brune</i></p> <p>chou-fleur CEE2 persillé et pdt</p> <p>cantal AOP</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>radis (et beurre)</p> <p>pilons de poulet rôti</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>camembert</p> <p>quatre quart pur beurre (individuel)</p>	<p>pizza emmental</p> <p>riz BIO à la napolitaine (riz BIO, tomate, mozzarella)</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>pépites de colin d'Alaska MSC dorées panées</p> <p>poêlée de légumes et pdt</p> <p>crème anglaise</p> <p>œufs à la neige</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
biscuits fourrés parfum fraise x2 fromage frais sucré jus de fruits exotiques	pain de mie fromage à tartiner pêche au sirop	baguette barre chocolat lait fruit frais	riz soufflé lait nature purée de pomme HVE	baguette pâte à tartiner 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	salade de pdt ciboulette boulettes de blé panées façon thaï haricots verts BIO (echalotes) velouté aux fruits mixés fruit frais BIO	carottes râpées rôti de bœuf VBF froid et ketchup beignets de brocolis montcendre mousse au chocolat au lait	Repas Cameroun <i>tomates vinaigrette aux oignons</i> émincés de poulet LR sauce saveur vanille coco riz façon pilaf aux haricots rouges <i>fromage frais sucré</i> banane	laitue iceberg moules à la crème frites fromage à tartiner BIO cocktail de fruits au sirop
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	pain chocolat petit fromage frais sucré jus de pommes	baguette beurre et miel fruit frais	baguette fromage tranchette spécialité pomme abricot	biscuits madelons lait nature 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 au 31 mai 2024

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 juin 2024

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 10 au 14 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes fraîcheur	concombres BIO vinaigrette	radis et beurre	Repas Froid melon	betteraves vinaigrette
rôti de porc* LR jus aux herbes <i>rôti de poulet jus aux herbes</i>	steak haché VBF sauce barbecue	nuggets de poulet	œufs dur et mayonnaise	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
poêlée de légumes et pdt	coquillettes BIO	chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt	taboulé (à la semoule BIO)	purée de courgettes et de pdt
fromage frais sucré	cantal AOP	petit fromage frais arôme	mimolette	yaourt sucré
fruit frais BIO	compote de pomme HVE	gaillardise abricot	éclair parfum chocolat	cerises
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 juin 2024

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de lentilles</p> <p>palets fromagers emmental</p> <p>brocolis persillés et pdt</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO</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>repas froid de fin d'année</p> <p>carottes râpées BIO au citron</p> <p>jambon* qualité supérieure HVE - VPF (et ketchup)</p> <p>rôti de poulet froid (et ketchup)</p> <p>salade froide de coquillettes BIO (coquillettes BIO, concombres, tomates)</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau fondant chocolat</p>	<p>melon</p> <p>pépites de colin d'Alaska MSC aux céréales (et citron)</p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>liégeois parfum vanille</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>brioche tranches x2</p> <p>confiture fraise</p> <p>lait nature et poudre chocolat</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>galette bretonne</p> <p>produit laitier frais</p> <p>jus d'orange</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt vinaigrette moutarde à l'ancienne	tomates vinaigrette au basilic	<i>repas froid</i>	pastèque	betteraves
ailes de poulet LR	beaufilet de hoki MSC doré au beurre	<i>œufs durs (et mayonnaise)</i>	sauté de bœuf VBF sauce provençale	tortelloni tomates mozzarella BIO jus à l'estragon
haricots verts BIO (échalotes)	petits pois carottes	<i>riz niçois au thon (riz, thon, tomate, maïs)</i>	pommes de terre façon sarladaise	yaourt BIO parfum vanille
petit fromage frais sucré	chaource AOP	<i>salade de riz niçois (riz, tomates, maïs, macédoine)</i>	montcendre	fruit frais de saison
fruit frais BIO	cocktail de fruits au sirop	<i>emmental</i>	madeleine	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
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