



CUISINE ROCHEFORT OCÉAN
MENUS SCOLAIRES DU 29 AVRIL AU 31 MAI 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
29-avr betteraves vinaigrette pizza BIO 3 fromages salade verte liégeois chocolat	30-avr gratin de bœuf et pdt tomme D'ANJOU à la coupe fruit	02-mai radis beurre risotto à l'émincé de volaille BIO salade verte yaout aromatisé FERMIER LOCAL	03-mai poisson Frais sauce aneth pâtes BBC beurre tome noire à la coupe fruit BIO
06-mai salade de pépinettes aux petits légumes sauté de porc BBC au jus ratatouille fruit BIO	07-mai salade de courgettes BIO à l'italienne omelette nature BBC carottes BIO à la crème semoule au lait MAISON		
13-mai pâtes carbonara salade verte Tomme de chèvre à la coupe compote pommes BIO	14-mai rôti de bœuf HVE gratin courgettes, navets et pdt yaourt aromatisé FERMIER LOCAL fruit BIO	16-mai salade de tomates BIO croustillant au fromage BIO purée d'haricots verts yaourt nature sucré FERMIER LOCAL	17-mai salade niçoise sans anchois filet de poisson FRAIS sauce citron polenta aux épinards fruit BIO
20-mai FERIE 	21-mai salade méditerranéenne nugget végétal lentilles BIO yaourt nature sucré BIO ENILIA	23-mai carottes râpées vinaigrette blanc de poulet BBC sauce crème riz de Camargue IGP mousse chocolat	24-mai sauté de porc BBC BIO sauce moutarde haricots beurre sautés Brie BIO à la coupe tarte aux pommes BIO
27-mai salade de pdt sauté de veau HVE sauce gorgonzola carottes vichy BIO fruit BIO	28-mai concombres/ fêta haricots rouges BIO façon chili riz de Camargue IGP fromage blanc aromatisé	30-mai raviolis salade verte Camembert BIO à la coupe fruit	31-mai melon beurre filet de poisson FRAIS sauce oseille pommes de terre à l'anglaise compote BIO

LES PRODUITS LAITIERS ET LES DESSERTS PEUVENT FAIRE L'OBJET DE MODIFICATIONS INDÉPENDANTES DE NOTRE VOLONTÉ

CONFORMÉMENT AU DÉCRET DU 17 DÉCEMBRE 2002, L'ORIGINE DU BŒUF ET DU VEAU SERA AFFICHÉE DANS LES ÉCOLES, A L'HÔTEL DE VILLE ET A LA DIRECTION ENFANCE JEUNESSE



Produits de saison

Produits issus de l'agriculture biologique



HVE : Haute Valeur Environnementale

Démarche volontaire de l'agriculteur qui s'engage à respecter

un cahier des charges visant au respect de la biodiversité, à la limitation des intrants phytosanitaires, à la bonne gestion de la fertilisation et de la ressource en eau.



Produits d'origine locale

Produits bleu blanc cœur



Menu végétal



Produits fermiers



IGP : Indication Géographique Protégée

produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique