

MENUS DE MAI 2024 – ÉCOLE DE THAIRÉ

LUNDI 29 AVRIL	MARDI 30 AVRIL	MERCREDI 1 ^{er} MAI	JEUDI 2 MAI	VENDREDI 3 MAI
<p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p> <i>Pizza BIO 3 fromages</i></p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Liégeois Chocolat</i></p>	<p><i>Gratin de bœuf aux carottes et pommes de terre</i></p> <p> <i>Tomme d'Anjou BIO à la coupe</i></p> <p><i>Fruit</i></p>		<p> <i>Radis beurre</i></p> <p><i>Risotto à l'émincé de volaille BIO</i></p> <p> <i>Salade verte</i></p> <p> <i>Yaourt FERMIER LOCAL</i></p>	<p> <i>Poisson frais sauce aneth</i></p> <p><i>Pâtes BBC au  beurre</i></p> <p> <i>Tome noire à la coupe</i></p> <p><i>Fruit BIO</i></p>
LUNDI 6 MAI	MARDI 7 MAI	MERCREDI 8 MAI	JEUDI 9 MAI	VENDREDI 10 MAI
<p><i>Salade de pépinettes aux petits légumes</i></p> <p> <i>Sauté de porc BBC au jus</i></p> <p><i>Ratatouille</i></p> <p><i>Fruit BIO</i></p> <p></p>	<p> <i>Salade de courgettes BIO à l'italienne</i></p> <p><i>Omelette nature BBC</i></p> <p> <i>Carottes BIO à la crème</i></p> <p><i>Semoule au lait Maison</i></p>			
LUNDI 13 MAI	MARDI 14 MAI	MERCREDI 15 MAI	JEUDI 16 MAI	VENDREDI 17 MAI
<p><i>Pâtes Carbonara</i></p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Tomme de Chèvre BIO à la coupe</i></p> <p><i>Compote de pommes BIO</i></p> <p></p>	<p> <i>Rôti de bœuf H.V.E.*</i></p> <p><i>Gratin de courgettes, navets et pommes de terre</i></p> <p><i>Yaourt FERMIER LOCAL</i></p> <p><i>Fruit BIO</i></p> <p></p>	<p> <i>Salade d'artichauts et mozzarella</i></p> <p> <i>Rôti de dinde BBC au jus</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Flan pâtissier</i></p>	<p> <i>Salade de tomates BIO</i></p> <p><i>Croustillant au fromage BIO</i></p> <p> <i>Purée d'haricots verts</i></p> <p><i>Yaourt FERMIER LOCAL</i></p> <p></p>	<p> <i>Salade niçoise (sans anchois)</i></p> <p><i>Filet de poisson frais sauce citron</i></p> <p><i>Polenta aux épinards</i></p> <p><i>Fruit BIO</i></p> <p></p> <p></p>



Produits fermiers



Produits Bleu, Blanc, Cœur



Produits de saison

MENU VEGETARIEN



Produits d'origine locale



Produits élaborés à partir de produits BIO



**Indication Géographique Protégée



* Haute Valeur Environnementale



Pêcheries durables



MENUS DE MAI 2024 – ÉCOLE DE THAIRÉ

LUNDI 20 MAI	MARDI 21 MAI	MERCREDI 22 MAI	JEUDI 23 MAI	VENDREDI 24 MAI
	 <p><i>Salade Méditerranéenne</i> (courgettes, aubergines, poivrons, olives, tomates)</p> <p><i>Nuggets végétales</i></p> <p><i>Lentilles BIO</i> </p> <p><i>Yaourt nature sucré BIO</i></p>	 <p><i>Betteraves et Féta</i></p> <p><i>Gratin de bœuf aux légumes et pommes de terre</i></p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Fromage blanc nature sucré</i></p>	 <p><i>Carottes râpées vinaigrette</i></p> <p><i>Blanc de poulet BBC</i> </p> <p><i>à la crème</i></p> <p> <i>Riz de Camargue IGP**</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>	 <p><i>Sauté de porc BIO sauce moutarde</i></p> <p><i>Haricots beurre sautés</i></p> <p><i>Brie BIO à la coupe</i> </p> <p><i>Tarte aux pommes BIO</i></p>
LUNDI 27 MAI	MARDI 28 MAI	MERCREDI 29 MAI	JEUDI 30 MAI	VENDREDI 31 MAI
 <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Sauté de veau HVE</p> <p>sauce Gorgonzola</p> <p>Carottes Vichy BIO </p> <p>Fruit BIO</p>	 <p><i>Concombres et Féta</i></p> <p><i>Haricots rouges</i> </p> <p><i>BIO façon Chili</i></p> <p> <i>Riz de Camargue IGP</i></p> <p><i>Fromage blanc aromatisé</i></p>	<p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Cœur de blé aux courgettes </p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>Fruit BIO</p>	 <p>Raviolis</p> <p>Salade verte</p> <p>Camembert BIO à la coupe</p> <p>Fruit </p>	 <p>Melon</p> <p>Filet de poisson frais </p> <p>sauce oseille</p> <p>Pommes de terre à l'anglaise</p> <p>Compote pommes</p> <p>bananes BIO </p>



Produits fermiers



Produits Bleu, Blanc, Cœur



Produits de saison



Produits d'origine locale



Produits élaborés à partir de produits BIO



**Indication Géographique Protégée



* Haute Valeur Environnementale



Pêcheries durables





Produits fermiers : un produit élaboré par un agriculteur à partir des matières premières produites sur son exploitation ou transformées sous sa responsabilité.



Produits Bleu, Blanc, Cœur (BBC) : démarche agricole et alimentaire durable visant à améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale de notre alimentation, en diversifiant et équilibrant l'alimentation des animaux avec des fourrages et des graines d'intérêts nutritionnels naturellement riches en Omega 3 (herbe, luzerne, ...)



Produits de saison : produit dont le producteur a respecté les cycles naturels de croissance et de production avant de le proposer aux consommateurs. Il n'est donc proposé à la vente qu'une fois parvenu naturellement à maturité dans sa zone de production.



Produits d'origine locale : l'origine du produit fait référence à la provenance ou à la source d'un produit. Elle indique le pays ou la région où il a été fabriqué, cultivé ou transformé.



Recettes élaborées à partir de produits issus de l'agriculture biologique : l'agriculture biologique constitue un mode de production qui a recours à des pratiques agricoles et d'élevage, soucieuses du respect des équilibres naturels (aucune utilisation de produits chimiques de synthèse comme les pesticides, les engrais, les désherbants, les OGM) → préservation de la biodiversité, des équilibres écologiques régionaux, amélioration de la fertilité des sols, maintien de la qualité de l'eau. Ces produits sont soumis à des exigences réglementaires strictes et à des contrôles fréquents



Indication Géographique Protégée (IGP) : L'indication géographique protégée est un signe d'identification de l'Union européenne qui désigne des produits dont la qualité ou la réputation est liée au lieu de production, de transformation ou d'élaboration issu d'un savoir-faire reconnu.



Haute Valeur Environnementale (HVE) : Cette certification individuelle ou collective destinée à toutes les filières agricoles est une démarche volontaire basée sur 4 thématiques environnementales : la protection de la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de la ressource en eau.



Pêcheries durables : produits de la mer pêchés durablement, c'est-à-dire en laissant suffisamment de poissons dans l'océan, avec des pratiques de pêche qui minimisent leur impact sur les écosystèmes marins et une gestion efficace. La pêche responsable consiste en une gestion raisonnable et durable des espèces de poissons et de l'environnement marin.

