

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 9 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon <b>BIO</b>	carottes râpées <b>BIO</b>	concombres <b>BIO</b> vinaigrette	salade verte et maïs	<u>repas anglais</u> tomates <b>BIO</b> sauce fromage blanc ciboulette
haché au veau sauce façon marengo	ailes (wings) de poulet rôties LR	carbonade de bœuf VBF	<b>boulettes végétales BIO</b> jus aux légumes couscous	"fish" (colin d'alaska MSC (plein filet) pané)
<b>haricots verts BIO</b> (échalote)	purée céleri pomme de terre	épinards au gratin (pdt)	<b>semoule BIO</b> (et quinoa)	"and chips" (pommes campagnardes et mayonnaise)
camembert	<b>yaourt sucré BIO local</b> <b>et circuit court</b>	fromage frais à tartiner	fromage AOP/AOC	gouda
liégeois au chocolat	fruit frais de saison	tarte au flan	fraises (et sucre)	gâteau à la carotte (pâtisserie fraîche) sirop de menthe
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
barre pâtissière (gâteau) produit laitier frais jus de fruit	moelleux citron lait nature compote de pomme (HVE)	baguette pâte à tartiner fruit frais <b>lait nature</b>	biscuit (30g) produit laitier frais jus de fruit	baguette barres chocolatX2 fruit frais <b>lait nature</b>

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 = issue Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles  
nouvelle recette/nouveau produit  
produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée  
AOC = Appellation Origine Contrôlée  
HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable