

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>carottes râpées</p> <p>haricots rouges BIO courgettes BIO sauce tomate</p> <p>coquillettes BIO</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>tomates BIO sauce basilic</p> <p>hachis parmentier au bœuf VBF</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>crème dessert chocolat</p>	<p>pizza au fromage</p> <p>rôti de porc* froid (et mayonnaise) <i>rôti de poulet froid (et mayonnaise)</i></p> <p>haricots plats (échalote)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p> <p>calamars (anneau entier) à la romaine (beignets)</p> <p>chou fleur BIO sauce blanche (et pdt)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>ananas frais BIO</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce façon thai</p> <p>batonnière aux carottes jaunes (riz)</p> <p>fromage frais à tartiner BIO</p> <p>compote de pomme (HVE)</p>
<p>goûters :</p> <p>céréales chocolat lait nature spécialité pomme passion</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette beurre fruit frais lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuits fourrésX2 chocolat produit laitier frais jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit au sirop lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>pain au chocolat yaourt arôme 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 = 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