

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 mai 2022 DECOUVERTE DES TERROIRS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	chorizo* <i>roulade de volaille</i>	tomates sauce mimosa		demi pamplemousse (et sucre)
émincés de poulet LR sauce miel et romarin	axoa de bœuf VBF haché	morceaux de filet de colin d'alaska MSC sauce citron, olive et câpre		parmentier végétarien BIO (chapelure)
semoule BIO (et blettes à la provençale)	pommes de terre façon sarladaises	riz (et courgettes au basilic)	FERIE	bûche au lait de mélange
yaourt nature BIO (et sucre)	fromage frais à tartiner BIO	fromage BIO		crème dessert saveur pralinée
gâteau basque	fruit frais BIO de saison	fruit frais BIO de saison		
goûters :	goûters :	goûters :		goûters :
baguette barre choco lait fruit frais lait nature	tranches briocheX2 nougat lait nature	pain d'épices liégeois saveur vanille jus de fruit		baguette miel fruit frais 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 = 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