

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 31 mai au 4 juin 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves moutarde à l'ancienne	laitue iceberg	tomates aux olives vertes	melon oval	<b>REPAS VEGETARIEN</b>
sauté de bœuf VBF sauce poivrade	rôti de porc* sauce aux oignons <i>rôti de poulet sauce aux oignons</i>	pilons de poulet rôtis	<i>haché au cabillaud sauce crème de poivrons</i>	<b>concombres BIO</b> vinaigrette
<i>carottes (lentilles)</i>	<i>pomme de terre grenaille en ragout</i>	<b>chou fleur BIO</b> au gratin (pdt)	<b>riz BIO</b> jaune aux petits légumes (façon paëlla)	omelette <b>BIO</b> et fromage râpé
camembert	<b>fromage à tartiner BIO</b>	emmental à la coupe	petit fromage frais aux fruits	mezze penne (et courgettes)
<b>fruit frais BIO</b>	compote de pomme (HVE)	gélifié saveur vanille	cerises	velouté aux fruits mixés
<b>goûters :</b> biscuit (>30g) petit fromage frais sucré jus de fruit	<b>goûters :</b> pain au chocolat yaourt sucré jus de fruit	<b>goûters :</b> baguette fromage à tartiner fruit frais <b>jus de fruit</b>	<b>goûters :</b> baguette confiture abricot lait chocolaté <b>fruit frais</b>	<b>goûters :</b> baguette pâte à tartiner 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 = 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