

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	taboulé	crêpe fourrée sauce au fromage	<b>concombres BIO</b> sauce ciboulette	<b>tomates BIO</b> vinaigrette
	haché au cabillaud façon brandade	rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)	<b>omelette BIO et fromage râpé BIO</b>	lasagnes au bœuf VBF
	<b>haricots verts BIO</b> (échalote)	purée pomme de terre et patate douce	<b>chou fleur BIO, courgettes BIO</b> (échalote) (et pdt)	<b>yaourt sucré BIO local et circuit court</b>
	fromage AOP/AOC	petit fromage blanc aux fruits	fromage frais à tartiner	gâteau moelleux au chocolat
	<b>fruit frais BIO de saison</b>	<b>fruit frais BIO de saison</b>	liégeois saveur vanille	
	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
	pain au lait barres chocoX2 compote	biscuit (30g) dessert lacté jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit frais <b>lait nature</b>	baguette fromage tranchette fruit frais <b>jus de fruit</b>

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*

**Légendes :**

VBI = 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**