

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	œuf dur BIO sauce cocktail	<u>repas créole</u> achard de légumes	laitue iceberg	<u>repas fraich'attitude</u> tomates cerises "à croquer"
goulash de bœuf VBF	tortelloni tomates mozzarella BIO sauce tomate basilic	rougail saucisses* (rondelles fumées) <i>rougail volaille</i>	émincés de poulet LR sauce orientale	tarte flan au saumon ciboulette
semoule BIO (et carottes BIO)	suisse aux fruits BIO	riz	frites (mayonnaise et ketchup)	épinards au gratin (pdt)
fromage BIO	fruit frais de saison	fromage frais à tartiner	fromage AOP/AOC	velouté aux fruits mixés
spécialité pomme abricot		ananas frais BIO nectar de fruits exotiques	fruit frais BIO de saison	clafoutis aux cerises
goûters : céréales chocolat lait nature fruit frais	goûters : biscuit (30g) dessert lacté jus de fruit	goûters : baguette beurre compote de pomme (HVE) lait nature	goûters : pain de mie confiture fraise petit fromage frais sucré	goûters : baguette barre choco lait 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