

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 21 au 25 juin 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque BIO</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et cornichon</p> <p>purée brocolis pomme de terre</p> <p>coulommiers</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>tomates sauce mimosa</p> <p>falafels BIO</p> <p>haricots verts BIO</p> <p>petit fromage frais aux fruits</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>repas FROID</p> <p>rillettes au thon</p> <p>jambon* qualité supérieure</p> <p>rôti de poulet froid</p> <p>salade de tomates et pépinettes</p> <p>fromage BIO</p> <p>tarte aux pommes</p>	<p>betteraves vinaigrette framboise</p> <p>cordons bleus de volaille</p> <p>petits pois carottes</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>merlu sauce crème de courgettes</p> <p>riz (et ratatouille)</p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p> <p>gaufre au sucre</p>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
<p>biscuits fourrés X2 fraise</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>compote de pomme (HVE)</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>yaourt arôme</p> <p>jus de fruit</p>	<p>tranches brioche X2</p> <p>confiture abricot</p> <p>lait chocolaté</p>	<p>baguette</p> <p>beurre</p> <p>fruit frais</p> <p>lait nature</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 = 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