

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 7 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette fraicheur	betteraves BIO vinaigrette	pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	tomates vinaigrette	VS
ailles (wings) de poulet rôtis LR	steak haché VBF sauce tomate	hoki MSC (plein filet) doré au beurre	omelette BIO	
trio de légumes BIO (échalote) (et pdt)	frites	épinards au gratin (pdt)	semoule BIO (et ratatouille)	
suisse aux fruits BIO	velouté aux fruits mixés	tomme	fromage à tartiner BIO	
tarte grillé aux abricots	fruit frais de saison	fruit frais BIO de saison	biscuit BIO	
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	
biscuit (30g) dessert lacté fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais lait nature	viennoiserie produit laitier frais jus de fruit	baguette barres chocolatX2 compote 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**