

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque HVE		<i>repas FROID</i>		
<u>rôti de porc* VPF sauce</u> <u>moutarde</u> <i>rôti de poulet sce moutarde</i>	nuggets de poulet BIO	<i>rôti de bœuf VBF froid</i> <i>(et cornichon)</i>	palets fromagers emmental	colin d'Alaska pané MSC
<u>courgettes BIO au</u> <u>gratin (blé doré)</u>	<u>haricots verts BIO</u>	<i>salade de tomates et</i> <i>pépinettes</i>	<u>petits pois BIO</u> <u>(carottes BIO)</u>	riz BIO et tomates concassées (mélanaés)
	fromage frais sucré	<u>suisse aux fruits BIO</u>	<u>fromage à la coupe</u>	fromage BIO individuel
crème dessert BIO sauveur vanille	<u>fruit frais BIO</u>	<i>tarte aux pommes</i>	<u>fruit frais BIO</u>	cocktail de fruits au sirop

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 AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de
niveau 2
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 juin au 30 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	pâté de volaille (réserve)		repas FROID de fin d'année	
<u>émincés de poulet BIO</u> <u>au cumin</u>		sauté de bœuf VBF sauce aux olives vertes	<u>melon BIO</u>	
	ravioli au bœuf VBF (réserve)		jambon* qualité supérieure <i>rôti poulet froid</i>	<u>falafels BIO (et sauce blanche ciboulette froide)</u>
<u>coquillettes BIO</u>		purée céleri et pomme de terre	<u>taboulé (semoule bio)</u>	<u>haricots verts BIO</u>
<u>fromage BIO</u>		fromage blanc arôme		<u>yaourt sucré BIO</u>
<u>fruit frais BIO</u>	compote de pomme HVE (réserve)	<u>fruit frais BIO</u>	<i>mousse chocolat au lait</i> <i>jus de pomme</i>	biscuit

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 AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de
niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 7 juillet 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
manchons de poulet rôtis	steak haché VBF sauce tomate	rôti de poulet froid et ketchup		<u>melon BIO</u>
<u>trio de légumes BIO</u> (échalote) (et pdt)	frites	<u>coquillettes BIO (et courgettes BIO)</u>	<u>omelette BIO</u>	pépites de colin d'Alaska pané MSC et citron
<u>fromage à tartiner BIO</u>	fromage blanc sucré	<u>suisse aux fruits BIO</u>	<u>semoule BIO</u> (et ratatouille)	épinard au gratin et pdt
tarte grillé aux abricots	<u>fruit frais BIO</u>	fruit frais de saison HVE	<u>fruit frais BIO</u>	<u>biscuit BIO</u>

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 AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable