

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 1er au 2 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<p>LA RENTREE</p> <p>concombres vinaigrette</p> <p>émincés de poulet BIO sauce façon Vallée d'Auge</p> <p>pommes de terre rissolées</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>compote de pomme HVE allégée en sucre</p>	<p>taboulé</p> <p>colin d'alaska MSC poêlé</p> <p>haricots verts CEE2</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>fruit frais HVE</p>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
			<p>biscuit >30g</p> <p>produit laitier frais</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>barres choco noir x2</p> <p>yaourt sucré</p> <p>jus de fruit</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 = 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

CEE2 = Certificat environnemental des
productions de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**