

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt)	tomate BIO vinaigrette	concombre BIO vinaigrette	Repas végétarien Repas Mexicain carottes râpées HVE aux poivrons	œuf dur mayonnaise
ails (wings) de poulet rôtis LR	calamars à la romaine et citron	rôti de bœuf VBF froid et cornichon	chili sin carne BIO	merguez
haricots verts et beurre CEE2	purée courgette pomme de terre	chou fleur CEE2 au gratin (pdt)	riz BIO	coquillettes BIO (ratatouille)
fromage AOP/AOC	st paulin	petit fromage frais sucré	velouté aux fruits mixés	fromage
fruit frais HVE	crème dessert saveur vanille	brownie	pastèque <i>sirop de grenadine</i>	spécialité pomme ananas
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
barre pâtisnière fromage frais arôme jus de fruit	baguette beurre et poudre cacao fruit frais lait nature	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	baguette pâte à tartiner compote pomme HVE lait nature	biscuit >30g yaourt sucré fruit frais

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
produits agricoles 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**