

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves HVE vinaigrette moutarde à l'ancienne daube de bœuf VBF aux oignons semoule BIO fromage frais sucré fruit frais de saison	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i> émincés de poulet BIO sauce estragon batonnière aux haricots plats (et pdt) fromage AOP/AOC fruit frais HVE	tomate vinaigrette haché au veau sauce barbecue fusillis BIO coulommiers liégeois au chocolat	Repas végétarien concombres cubes sauce aneth pizza au fromage duo carotte brocolis CEE2 (pdt) suisse aux fruits BIO biscuit	laitue iceberg colin d'alaska MSC pané (et citron) courgettes BIO au gratin (et riz) fromage à tartiner éclair parfum chocolat
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
biscuit >30g yaourt arôme jus de fruit	tranches brioche x2 barre choco lait spécialité pomme framboise	baguette confiture fraise yaourt sucré jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit frais lait nature	baguette beurre et miel fruit frais lait chocolaté

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**