

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 au 30 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis et beurre	carottes HVE râpées	salade verte et maïs	accras de morue	salade pépinette fraicheur
rôti de bœuf VBF froid et ketchup	omelette BIO sauce basquaise	pilons (et manchons) de poulet rôtis	jambon* de qualité supérieure <i>jambon de volaille</i>	pépites colin MSC d'alaska (plein filet) doré aux 3 céréales
coquillettes BIO	semoule BIO	beignets de salsifis	gratin de chou fleur CEE2 (pdt)	haricots verts CEE2
fromage AOP/AOC	mimolette	suisse aux fruits BIO	<u>camembert</u>	yaourt sucré BIO local et circuit court
compote de pomme HVE allégée en sucre	flan saveur vanille nappé caramel	moelleux saveur chocolat	fruit frais HVE	fruit frais de saison
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
céréales nature lait nature fruit frais	baguette pâte à tartiner jus de fruit yaourt arôme	baguette fromage à tartiner fruit frais lait nature	baguette confiture mousse au chocolat lait nature	biscuit >30g suisse sucré jus de fruit

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**