

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 5 au 9 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	taboulé <b>semoule BIO</b>	accras de morue	tomates sauce ciboulette	laitue iceberg
sauté de bœuf VBF sauce poivrade	haché au cabillaud façon brandade	paupiette au veau sauce forestière	<b>omelette BIO et fromage râpé</b>	lasagnes au bœuf VBF
chou fleur CEE2 et pdt persillées	haricots verts et beurre HVE (échalote)	purée pomme de terre et patate douce	<b>carottes BIO et pdt BIO persillées</b>	yaourt arôme
saint nectaire AOP/AOC à la coupe	<b>suisse aux fruits BIO</b>	pointe de brie	fromage frais à tartiner	<b>fruit frais de saison BIO</b>
compote de pomme (HVE)	gâteau moelleux au chocolat	fruit frais de saison HVE	liégeois saveur vanille	
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
pain chocolat lait nature fruit frais	baguette confiture abricot spécialité pomme poire lait nature	biscuit (30g) fromage blanc sucré jus de fruit	baguette beurre et choco poudre fruit frais lait nature	baguette fromage tranchette ananas au sirop jus de fruit

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu AB (écrit en vert)	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable