

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	œuf dur sauce cocktail	repas Américain laitue iceberg	concombres BIO sauce ciboulette	repas fraich'attitude tomates cerises "à croquer"
émincés de volaille BIO sauce au curry	parmentier végétarien	cheeseburger VBF	rôti de bœuf VBF et ketchup	tarte flan au saumon ciboulette
semoule BIO (et courgettes BIO)	yaourt BIO local et circuit court	frites	beignets de brocolis	épinards au gratin (pdt)
chaource AOP/AOC à la coupe	fruit frais de saison HVE	fromage frais à tartiner	saint paulin	petit fromage frais sucré
spécialité pomme abricot		cookie sirop de grenadine	fruit frais de saison BIO	clafoutis aux cerises
gouters : céréales chocolat lait nature fruit frais	gouters : baguette confiture fraise crème dessert saveur pistache jus de fruit	gouters : baguette beurre fruit frais lait + poudre choco	gouters : marbré produit laitier frais compote pomme HVE	gouters : pain de mie pâte à tartiner fruit frais

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

Légendes :	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