

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque HVE</p> <p>rôti de porc LR * sauce moutarde <i>rôti de poulet sce moutarde</i></p> <p>courgettes au gratin (blé doré)</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>crème dessert BIO saveur vanille</p>	<p>salade verte</p> <p>nuggets de poulet BIO</p> <p>haricots verts CEE 2 (échalote)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p><i>repas FROID</i></p> <p><i>rillettes au thon</i></p> <p>rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)</p> <p>salade de tomates et pépinettes</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>tarte aux pommes</p>	<p>betteraves HVE vinaigrette à la framboise</p> <p>palets fromagers emmental</p> <p>petits pois carottes HVE</p> <p>cantal AOP/AOC individuel</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>concombres vinaigrette BIO</p> <p>colin d'Alaska pané MSC</p> <p>riz BIO et tomates concassées (mélanoées)</p> <p>fromage BIO individuel</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
biscuits fourrésX2 fraise lait nature fruit frais	baguette fromage à tartiner compote pomme HVE jus de fruit	pain de mie pâte à tartiner fruit frais	tranches brioche x2 barres chocolat x2 jus de fruit	baguette beurre fruit frais lait + choco poudre

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