

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 juin au 30 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées HVE	pâté de volaille (réserve)	laitue iceberg	repas FROID de fin d'année	concombres vinaigrette BIO
émincé de poulet au cumin	navioli au bœuf VBF (réserve)	sauté de bœuf VBF sauce aux olives vertes	melon BIO	falafels BIO (et sauce blanche ciboulette froide)
coquillettes BIO		purée céleri et pomme de terre	jambon* qualité supérieure rôti poulet froid	haricots beurre et verts CEE2 (échalote)
coulommiers	emmental à la coupe	fromage blanc arôme	taboulé (tomate, concombre...)	yaourt sucré BIO
fruit frais de saison HVE	compote de pomme HVE (réserve)	fruit frais de saison HVE	camembert	biscuit
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barre choco lait jus d'orange suisse arôme	croissant ourson guimauve fruit frais	biscuit (30g) lait + choco poudre fruit au sirop	céréales au miel lait nature fruit frais	baguette confiture fraise compote lait nature

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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable