

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 23 au 27 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>23</p> <p>salade écolière (pdt, tomates, cornichon)</p> <p><u>bouchées de blé panées</u></p> <p>haricots verts CE2 (échalotes)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>24</p> <p>pâté de volaille</p> <p>ravioli au bœuf VBF</p> <p>camembert</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>25</p> <p>repas froid</p> <p>pastèque</p> <p>jambon qualité supérieure* et cornichon</p> <p>rôti de poulet et cornichon</p> <p>taboulé</p> <p>mimolette individuelle</p> <p>tarte au chocolat</p>	<p>26</p> <p>tomates vinaigrette</p> <p>tarte au fromage (emmental)</p> <p>brocolis persillés et pdt</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais</p>	<p>27</p> <p>coleslaw (carottes BIO et chou blanc BIO)</p> <p>cubes de colin d'Alaska sauce espagnole</p> <p>riz et ratatouille</p> <p>cantal AOP</p> <p>fruit frais BIO #</p>

moelleux citron lait nature fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais produit laitier frais	baguette beurre et miel fruit frais lait nature	pain au lait barres chocolat noir x2 jus d'orange	pain de mie confiture fraise yaourt sucré
---	---	--	---	---

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	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	