

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 juin au 04 juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30	01	02	03	04
melon	<i>repas de fin d'année</i> tomates vinaigrette aux oignons	sardine et beurre	<b>concombres BIO</b> vinaigrette	salade de maïs (et tomates)
sauté de bœuf VBF sauce aux olives	<i>émincés de volaille</i> <i>façon kebab</i>	boulettes à l'agneau sauce façon marengo	hoki doré au beurre	tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic
<b>semoule BIO et</b> <b>courgettes BIO</b>	<i>pommes campagnardes</i> <i>et ketchup</i>	poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocolis)	petits pois CE2	yaourt arôme
<b>fromage à tartiner BIO</b> <b>#</b>	<i>bûche au lait de</i> <i>mélange</i>	emmental	petit fromage frais sucré	
<b>crème dessert BIO</b>	<i>glace</i>	fruit frais	gâteau au chocolat	<b>fruit frais BIO #</b>

baguette beurre et poudre chocolatée fruit frais petit fromage frais arôme	céréales lait nature compote pomme HVE	pain chocolat fromage frais arôme sirop de grenadine	baguette fromage tranchette fruit frais jus de pomme	marbré nougat jus de fruit
---	--	--	---	----------------------------------

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 = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre