

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque BIO	tomates sauce estragon		betteraves vinaigrette à la framboise	concombres BIO vinaigrette
rôti de porc* LR sauce moutarde	tarte flan aux fromages		nuggets de poulet BIO	merlu MSC (plein filet) sauce crème de courgettes
<i>rôti de poulet sce moutarde</i>				
purée brocolis pomme de terre	haricots verts BIO (échalote)		petits pois carottes	riz BIO et tomates concassées (mélangés)
fromage à la coupe	suisse aux fruits BIO		bûche au lait de mélange	yaourt sucré
crème dessert saveur vanille	gâteau pur beurre fourré chocolat (gaillardise)		fruit frais BIO de saison	fruit frais de saison

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 = issue Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

ptd = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 juin au 1er juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées BIO	pâté de volaille		<u>repas FROID de fin d'année</u>	concombres vinaigrette
émincés de poulet LR sauce au cumin			melon BIO	pépites de colin d'alaska <u>pané</u>
haricots blancs à la tomate	ravioli au bœuf VBF		jambon* qualité supérieure <i>rôti poulet froid</i>	haricots verts BIO (échalote)
fromage AOP/AOC	emmental à la coupe		camembert	yaourt arôme BIO local et circuit court
fruit frais BIO de saison	compote de pomme HVE		mousse chocolat au lait jus de pomme	cake fourré chocolat

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 = issue Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 7 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>salade de lentilles</u>	betteraves BIO vinaigrette		tomates vinaigrette	
ailles (wings) de poulet rôtis LR	steak haché VBF sauce tomate		<u>cordon bleu</u>	
trio de légumes BIO (échalote) (et pdt)	<u>pommes campagnardes</u>		semoule BIO (et ratatouille)	VS
suisse aux fruits BIO	velouté aux fruits mixés		fromage à tartiner BIO	
tarte grillé aux abricots	fruit frais de saison		biscuit BIO	

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 = issue Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**