

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 juin au 1er juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	pâté de volaille (réserve)	laitue iceberg	<i>repas FROID de fin d'année</i>	concombres vinaigrette
émincés de poulet LR sauce au cumin	ravioli au bœuf VBF (réserve)	sauté de bœuf VBF sauce aux olives vertes	melon <b>BIO</b>	<b>falafels BIO</b> (et sauce blanche ciboulette)
haricots blancs à la tomate	emmental à la coupe	courgettes au gratin (riz)	taboulé (semoule <b>BIO</b> ) (tomate, concombre...)	<b>haricots verts BIO</b> (échalote)
fromage frais sucré	compote de pomme HVE (réserve)	<b>fromage frais à tartiner BIO</b>	camembert	<b>yaourt arôme BIO local et circuit court</b>
<b>fruit frais BIO de saison</b>		<b>fruit frais BIO de saison</b>	mousse chocolat au lait	cake fourré chocolat
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
barre pâtissière (gâteau) dessert lacté jus de fruit	baguette barres chocoX2 fruit frais	biscuit (30g) compote lait nature	baguette fromage à tartiner fruit frais	croissant ourson guimauve jus de fruit

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	
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 = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

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