

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	œuf dur BIO sauce cocktail	<u>repas créole</u> achard de légumes	laitue iceberg	<u>repas fraich'attitude</u> tomates cerises "à croquer"
goulash de bœuf VBF	tortelloni tomates mozzarella BIO	rougail saucisses* (rondelles fumées)	émincés de poulet LR sauce orientale	tarte flan au saumon ciboulette
semoule BIO (et carottes BIO)	suisse aux fruits BIO	riz	frites (mayonnaise et ketchup)	épinards au gratin (pdt)
fromage BIO	fruit frais de saison	fromage frais à tartiner	fromage AOP/AOC	velouté aux fruits mixés
spécialité pomme abricot		ananas frais BIO nectar de fruits exotiques	fruit frais BIO de saison	clafoutis aux cerises
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
céréales chocolat lait nature fruit frais	biscuit (30g) dessert lacté jus de fruit	baguette beurre compote de pomme (HVE)	pain de mie confiture fraise petit fromage frais sucré	baguette barre choco lait fruit frais

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	
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