

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 7 juillet 2022

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|---|--|----------|
| salade de pépinette fraîcheur | betteraves BIO vinaigrette | pâté de campagne* (et cornichon) | tomates vinaigrette | |
| ailes (wings) de poulet rôtis LR | steak haché VBF sauce tomate | hoki MSC (plein filet) doré au beurre | omelette BIO | |
| trio de légumes BIO (échalote) (et pdt) | frites | épinards au gratin (pdt) | semoule BIO (et ratatouille) | VS |
| suisse aux fruits BIO | velouté aux fruits mixés | tomme | fromage à tartiner BIO | |
| tarte grillé aux abricots | fruit frais de saison | fruit frais BIO de saison | biscuit BIO | |
| goûters : | goûters : | goûters : | goûters : | |
| biscuit (30g) dessert lacté fruit frais | baguette pâte à tartiner fruit frais | viennoiserie produit laitier frais jus de fruit | baguette barres chocolatX2 compote | |

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**