

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>bœuf haché VBF à la bolognaise</p> <p>tortis</p> <p>st paulin</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>tomates sauce basilic</p> <p>hachis parmentier au bœuf VBF</p> <p>crème dessert chocolat</p>		<p>pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p> <p>calamars (anneau entier) à la romaine (beignets)</p> <p>chou fleur sauce blanche (pdt)</p> <p>ananas frais BIO</p>	<p>sauté de bœuf VBF sauce façon thaï</p> <p>batonnière aux carottes jaunes (riz)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>compote de pomme (HVE)</p>

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**