

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 27 juin au 1er juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>filet de poulet sauce au cumin</p> <p>haricots blancs à la tomate</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>pâté de volaille (réserve)</p> <p>ravioli au bœuf VBF (réserve)</p> <p>compote de pomme HVE (réserve)</p>		<p><u>repas FROID de fin d'année</u></p> <p>melon</p> <p>jambon* qualité supérieure</p> <p>rôti poulet froid</p> <p>taboulé (tomate, concombre...)</p> <p>mousse chocolat au lait</p> <p>jus de pomme</p>	<p>pépites de colin d'alaska pané</p> <p>haricots beurre et verts (échalote)</p> <p>yaourt arôme</p> <p>cake fourré chocolat</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**