

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 30 mai au 3 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves moutarde à l'ancienne</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce poivrade</p> <p>carottes (et lentilles)</p> <p>camembert</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>jambon* qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i></p> <p>purée de pomme de terre</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>compote de pomme (HVE)</p>		<p>concombres vinaigrette</p> <p>hoki MSC (plein filet) pané (et citron)</p> <p>riz jaune aux petits légumes (façon paëlla)</p> <p>petit fromage frais aux fruits</p> <p>cerises</p>	<p>melon oval</p> <p>quenelles natures sauce aurore</p> <p>mezze penne (et courgettes)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>gaufrettes parfum chocolat (plumétis)</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