

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 6 au 10 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>taboulé</p> <p>haché au cabillaud façon brandade</p> <p>haricots verts et beurre (échalote)</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>fruit frais de saison</p>		<p>concombres sauce ciboulette</p> <p>omelette et fromage râpé</p> <p>chou fleur, courgettes (échalote) (pdt)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>liégeois saveur vanille</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p>yaourt sucré</p> <p>gâteau moelleux au 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