

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 17 au 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque	carottes rapées	taboulé	<i>Repas Espagne</i> <i>chorizo* doux</i> <i>tortilla</i>	tomate vinaigrette
<b>émincés de volaille BIO</b> sauce romarin	sauté de bœuf VBF sauce brune	<u>tarte fromage</u>	<b>beignets de calamars</b> <b>et citron</b>	boulettes de soja sauce aigre douce
blé doré à la tomate	flageolets CEE2 au thym	laitue iceberg	<b>riz BIO</b> façon paëlla	batonnière aux carottes jaunes et pdt
<b>fromage à tartiner BIO</b>	velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré	<i>petit fromage frais arôme</i>	<b>edam BIO</b>
gélifié saveur vanille	<b>fruit frais BIO</b>	fruit frais de saison	<i>melon jaune</i>	cocktail de fruits au sirop

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

## Légendes :

VBV = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable