

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 juin 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|--|---|
| salade de lentilles | pâté de volaille (réserve) | concombres vinaigrette | <i>repas froid de fin d'année</i> | melon |
| palets fromagers emmental | ravioli au bœuf VBF (réserve) | filet de poulet sauce orientale | <i>carottes râpées BIO au citron</i> | pépites de colin d'Alaska MSC aux céréales (et citron) |
| brocolis persillés et pdt | camembert | beignets de chou-fleur | jambon* qualité supérieure HVE - VPF (et ketchup) | épinards sauce blanche et pdt |
| fromage frais arôme | compote de pomme HVE (réserve) | fromage ovale | rôti de poulet froid (et ketchup) | fromage à tartiner BIO |
| fruit frais BIO | | fruit frais de saison | salade froide de <i>coquillettes BIO</i> (<i>coquillettes BIO, concombres,</i> <i>tomates</i>) | liégeois parfum vanille |
| | | | <i>crème anglaise</i> | |
| | | | <i>gâteau fondant chocolat</i> | |

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 = 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