

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 avril 2023 Vacances Scolaires zone B/C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves HVE vinaigrette	achard de légumes HVE	salade de maïs (et tomates)	<b>concombres BIO sauce à l'aneth</b>	<i>Repas Espagnol</i>
bœuf bourguignon VBF	<u>ails de poulet label rouge</u>	moules sauce à la crème	<b>fusillis BIO</b>	<i>melon HVE</i>
petits pois CEE2 (et champignons)	courgettes au gratin et pdt	frites	(ratatouille) et fromage rapé	<i>beignets de calamars (anneau entier)</i>
saint nectaire AOP/AOC individuel	fromage frais à tartiner	pointe de brie	<b><u>suisse aux fruits BIO</u></b>	<i>riz BIO façon paëlla</i>
quatre quart pur beurre	mousse au chocolat au lait	fruit frais de saison HVE	fraises (et sucre)	<i>yaourt sucré BIO</i>
				<i>churros</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 AB (écrit en vert)**

AOP = Appellation Origine Protégée  
AOC = Appellation Origine Contrôlée  
HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2  
pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable