

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 7 au 11 juin 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>carottes BIO râpées</b></p> <p><b><u>boulette bœuf VBF</u></b> <b><u>sauce marocaine</u></b></p> <p>semoule (et ratatouille)</p> <p>fromage ovale</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>cervelas* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p>colin d'alaska doré au beurre</p> <p><b>haricots verts BIO</b></p> <p>petit fromage blanc aux fruits</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>crêpe au fromage</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et ketchup</p> <p><i>purée pomme de terre et patate douce</i></p> <p>pointe de brie</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>concombres sauce ciboulette</p> <p>filet de poulet sauce moutarde</p> <p><i>chou fleur et carottes (pdt)</i></p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>tomates sauce au cerfeuil</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p><b>yaourt sucré BIO local et circuit court</b></p> <p>gaufrettes parfum vanille</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 = 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