

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 mai 2023 **DECOUVERTE DES TERROIRS DU SUD**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	carottes râpées HVE au citron	chorizo* <i>roulade de volaille</i>	demi pamplemousse BIO (et sucre)	tomates aux olives vertes
émincés de poulet BIO sauce miel et romarin	axoa de bœuf VBF haché	beignets de calamars (et citron)	garniture cassoulet* (saucisses et saucisson à l'ail) <i>saucisses de volaille</i>	mezze penne napolitaine BIO
blé doré (et blettes à la provençale)	pommes de terre façon sarladaises	riz (et courgettes)	haricots blancs à la tomate	pont l'évêque AOP/AOC à la coupe
fromage frais ail et fines herbes	yaourt sucré BIO	fromage blanc nature + miel	bûche au lait de mélange	
crème dessert BIO	gâteau basque	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE	pêche au sirop

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