

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 03 au 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque	salade de pommes de terre sauce mimosa	carottes râpées au citron	<i>Repas Sud Ouest</i> tomates vinaigrette aux olives vertes	roulade de volaille pistachée et cornichon
<u>émincés de poulet BIO</u> <u>sauce curry</u>	<u>tarte aux légumes BIO</u>	axoa de bœuf VBF haché	<i>cassoulet* du terroir (sauté de porc LR*, saucisse*, haricots blancs à la tomate, chapelure) (plat complet)</i>	<i>colin d'Alaska MSC pané et citron</i>
semoule BIO	haricots verts BIO (ail et persil)	pommes rissolées		épinards au gratin et pdt
coulommiers	<u>yaourt sucré BIO</u>	fromage à tartiner ail et fines herbes	fromage tranchette	<u>petit suisse aux fruits BIO</u>
crème dessert parfum vanille	fruit frais de saison	ananas frais	<i>gâteau basque</i>	<u>fruit frais BIO</u>

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