

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	œuf dur sauce cocktail	<i>repas Américain</i>	concombres BIO sauce ciboulette	<i>repas fraich'attitude</i>
émincés de volaille BIO sauce au curry		<i>laitue iceberg</i>	rôti de bœuf VBF et ketchup	<i>tomates cerises "à croquer"</i>
semoule BIO (et courgettes BIO)	parmentier végétarien	<i>cheeseburger VBF</i>	beignets de brocolis	<i>tarte flan au saumon ciboulette</i>
chaource AOP/AOC à la coupe	yaourt BIO local et circuit court	<i>frites</i>	saint paulin	<u>suisse aux fruits BIO</u>
spécialité pomme abricot	fruit frais de saison HVE	<i>fromage frais à tartiner</i>	fruit frais de saison BIO	<i>clafoutis aux cerises</i>
		<i>cookie</i>		
		<i>sirop de grenadine</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