

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque HVE	salade verte	<i>repas FROID</i> <i>rillettes au thon</i>	betteraves HVE vinaigrette à la framboise	<b>concombres vinaigrette BIO</b>
rôti de porc LR * sauce moutarde <i>rôti de poulet sce moutarde</i>	<b>nuggets de poulet BIO</b>	<i>rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)</i>	palets fromagers emmental	colin d'Alaska pané MSC
<b><u>courgettes BIO au gratin (et blé doré)</u></b>	haricots verts CEE 2 (échalote)	<i>salade de tomates et pépinettes</i>	petits pois carottes HVE	<b>riz BIO</b> et tomates concassées (mélanaés)
bûche au lait de mélange	fromage frais sucré	<i>petit fromage frais sucré</i>	cantal AOP/AOC individuel	<b>fromage BIO individuel</b>
<b>crème dessert BIO saveur vanille</b>	fruit frais de saison HVE	<i>tarte aux pommes</i>	fruit frais de saison HVE	cocktail de fruits 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