

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 24 au 28 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de lentilles</p> <p>palets fromagers emmental</p> <p>brocolis persillés et pdt</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>pâté de volaille (réserve)</p> <p>ravioli au bœuf VBF (réserve)</p> <p>camembert</p> <p>compote de pomme HVE (réserve)</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p><u>émincés de volaille LR</u> <u>sauce orientale</u></p> <p>beignets de chou-fleur</p> <p>fromage ovale</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>repas froid de fin d'année</p> <p><i>carottes râpées BIO au citron</i></p> <p>jambon* qualité supérieure HVE - VPF (et ketchup)</p> <p>salade froide de <i>coquillettes BIO</i> (<i>coquillettes BIO, concombres,</i> <i>tomates</i>)</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau fondant chocolat</p>	<p>melon</p> <p>pépites de colin d'Alaska MSC aux céréales (et citron)</p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p><u>dessert lacté BIO</u></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
Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable