

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 juin au 30 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées HVE	pâté de volaille (réserve)	laitue iceberg	repas FROID de fin d'année	concombres vinaigrette BIO
émincé de poulet au cumin	ravioli au bœuf VBF (réserve)	sauté de bœuf VBF sauce aux olives vertes	melon <b>BIO</b>	falafels BIO (et sauce blanche ciboulette froide)
<b>coquillettes BIO</b>		purée céleri et pomme de terre	<b>jambon* qualité supérieure</b> <i>rôti poulet froid</i>	haricots beurre et verts CEE2 (échalote)
coulommiers	<u>saint nectaire AOP/AOC individuel</u>	fromage blanc arôme	<b>taboulé (tomate, concombre...)</b>	<b>yaourt sucré BIO</b>
fruit frais de saison HVE	compote de pomme HVE (réserve)	fruit frais de saison HVE	<b>camembert</b>	biscuit
			<b>mousse chocolat au lait</b>	
			<b>jus de pomme</b>	

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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable