

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 21 au 25 juin 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>pastèque BIO</b></p> <p>rôti de bœuf VBF froid et cornichon</p> <p>purée brocolis pomme de terre</p> <p>coulommiers</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>	<p>tomates sauce mimosa</p> <p><b><u>steak haché VBF RAV</u></b> <b><u>sauce tomate</u></b></p> <p><b>haricots verts BIO</b></p> <p>petit fromage frais aux fruits</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><b><u>repas FROID</u></b></p> <p>rillettes au thon</p> <p>jambon* qualité supérieure</p> <p><i>rôti de poulet froid</i></p> <p>salade de tomates et pépinettes</p> <p><b>fromage BIO</b></p> <p>tarte aux pommes</p>	<p>betteraves vinaigrette framboise</p> <p>cordons bleus de volaille</p> <p>petits pois carottes</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>merlu sauce crème de courgettes</p> <p>riz (et ratatouille)</p> <p><b>yaourt sucré BIO local et circuit court</b></p> <p>gaufre au sucre</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  
HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable