

S19

# Menus Restaurant Scolaire



## Semaine du 9 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon BIO	Carottes râpées BIO		Salade verte et maïs	<i>repas anglais</i> Tomates BIO sauce fromage blanc ciboulette
Haché au veau sauce marenge	Ailes (wings) de poulet rôties LR		Boulettes végétales BIO jus aux légumes couscous	"fish" (colin d'Alaska MSC (plein filet) pané)
Haricots verts BIO (échalotte)	Purée céleri pomme de terre		Semoule BIO (et quinoa)	"and chips" (pommes campagnardes et mavonnaise)
Camembert	Yaourt sucré BIO local et circuit court		Fromage AOP/AOC	Gouda
Liégeois au chocolat	Fruit frais de saison		Fraises (et sucre)	Gâteau à la carotte (pâtisserie fraîche) <i>sirop de menthe</i>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnement

### 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 d'Origine Protégée

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

HVE : Haute Valeur Environnementale

PDT: pomme de terre

MSC : pêche durable

Pour l'année 2021-2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable