

S26

# Menus Restaurant Scolaire



## Semaine du 27 juin au 1<sup>er</sup> juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées BIO	Pâté de volaille (réserve)		<i>repas froid fin d'année</i> Melon BIO	Concombres vinaigrette
Emincé de poulet LR sauce au cumin	Ravioli au bœuf VBF (réserve)		Jambon* qualité supérieure <i>Rôti de poulet</i>	Falafels BIO (et sauce blanche ciboulette)
Haricots blancs à la tomate			Taboulé (semoule BIO) (tomate, concombre, ...)	Haricots verts BIO (échalote)
Fromage AOP/AOC	Emmental à la coupe		Camembert	Yaourt arôme BIO local et circuit court
Fruit frais BIO de saison	Compte de pomme HVE (réserve)		Mousse chocolat au lait Jus de pomme	Cake fourré chocolat

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