

S39

Menus Restaurant Scolaire



Semaine du 26 au 30 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis et beurre	Carottes HVE râpées		Accras de morue	Salade pépinette fraîcheur
Rôti de bœuf VBF froid et ketchup	Omelte BIO sauce basquaise		Jambon* de qualité supérieure	Pépité colin d'Alaska MSC (plein filet) doré aux 3 céréales
Coquillettes BIO	Semoule BIO		<i>jambon de volaille</i>	Haricots verts CEE2
Fromage AOP/AOC	Mimolette		Gratin de chou fleur CEE2 (pdt)	Yaourt sucré BIO local et circuit court
Compte de pomme HVE allégée en sucre	Flan saveur vanille nappé caramel		Bûche au lait de mélange	Fruit frais de saison
			Fruit frais HVE	

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

CEE2 Certificat Environnemental des exploitations de niveau 2

PDT: pomme de terre

MSC : pêche durable

Pour l'année 2022-2023 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable