

S16

# Menus Restaurant Scolaire



## Semaine du 17 au 21 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis (et beurre)	Tomates sauce ciboulette		Taboulé	Concombres vinaigrette
Emincé de poulet BIO et son jus	Colin d'Alaska pané MSC et citron		Steak haché VBF sauce barbecue	Tarte méditerranéenne
Chou fleur CEE2 persillé (et riz)	Purée de légumes et pdt BIO		Epinards au gratin (pdt)	Poelée de légumes (pdt)
Yaourt sucré BIO local	Cantal AOP/AOC individuel		Velouté aux fruits mixés	Fromage BIO
Gâteau (pompon cœur cacao)	Compte de pomme HVE		Fruit frais BIO	Crème dessert saveur vanille

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