

S20

Menus Restaurant Scolaire



Semaine du 15 au 19 mai 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------------|-------------------------------|----------|--------------|----------------------------|
| Betteraves HVE vinaigrette | Salade verte BIO | | | |
| Boulette de blé panée | Hachis parmentier au bœuf VBF | | | |
| Tortis BIO et ratatouille | | | FERIE | PONT DE L'ASCENSION |
| Chaource AOP/AOC à la coupe | Saint-Paulin | | | |
| Fruit frais de saison HVE | Dessert lacté BIO | | | |

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 Controlée

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