

S21

# Menus Restaurant Scolaire



Semaine du 22 au 26 mai 2023 / Découverte des terroirs du Sud

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon HVE	Carottes râpées HVE au citron		demi pampleousse BIO (et sucre)	Tomates aux olives vertes
Emincés de poulet BIO sauce miel et romarin	Axao de bœuf VBF haché		Garniture cassoulet* (saucisses et saucisson à l'ail) <i>saucisses de volaille</i> Haricots blancs à la tomate	Mezze penne napolitaine BIO
Blé doré (et blettes à la provençale)	Pommes de terre façon sarladaises		Bûche au lait de mélange	Pont l'évêque AOP/AOC à la coupe
Fromage frais ail et fines herbes	Yaourt sucré BIO		Fruit frais de saison HVE	Pêche au sirop
Crème dessert saveur pralinée	Gâteau basque			

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