

S23

# Menus Restaurant Scolaire



## Semaine du 05 au 09 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon HVE	Taboulé semoule BIO		Tomates sauce ciboulette	Laitue iceberg
Sauté de bœuf VBF sauce poivrade	Haché de cabillaud façon brandade		Omelette BIO et fromage râpé	Lasagnes au bœuf VBF
Chou fleur CEE2 et pdt persillées	Haricots verts et beurre HVE (échalote)		Carottes BIO et pdt BIO persillées	
Saint-Nectaire AOP/AOC à la coupe	Suisse aux fruits BIO		Fromage frais à tartiner	Yaourt arôme
Compote de pomme HVE	Gâteau moelleux au chocolat		Liégeois saveur vanille	Fruit frais de saison 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 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