

S24

Menus Restaurant Scolaire



Semaine du 12 au 16 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon HVE	Œuf dur sauce cocktail		Concombres BIO sauce ciboulette	Repas fraich'attitude Tomates cerises "à croquer"
Emincés de volaille BIO sauce au curry	Parmentier végétarien		Rôti de bœuf VBF et ketchup	Tarte flan au saumon ciboulette
Semoule BIO (et courgettes BIO)	Yaourt BIO local et circuit court		Beignets de brocolis	Epinards au gratin (pdt)
Chaource AOP/AOC à la coupe	Fruit frais de saison HVE		Saint-Paulin	Petit fromage frais sucré
Spécialité pomme abricot			Fruit frais de saison BIO	Clafoutis aux cerises

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