

S26

# Menus Restaurant Scolaire



## Semaine du 26 au 30 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées HVE	Pâté de volaille (réserve)		<i>Repas froid de fin d'année</i>	Concombres vinaigrette BIO
Emincé de poulet au cumin	Ravioli au bœuf VBF (réserve)		Melon BIO	Falafels BIO (et sauce blanche ciboulette froide)
Coquillettes BIO	Emmental à la coupe		Jambon* qualité supérieure	Haricots beurre et verts CEE2 (échalote)
Coulommiers	Compote de pomme HVE (réserve)		Rôti poulet froid	Yaourt sucré BIO
Fruit frais de saison HVE			Taboulé (tomate, concombre, ...)	Biscuit
			Camembert	
			Jus de Pomme	
			Mousse chocolat au lait	

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