

S19

# Menus Restaurant Scolaire



## Semaine du 06 au 10 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées BIO	Pâté de campagne* et cornichon			
rôti de porc* VPF sauce basquaise	<i>Pâté de volaille</i> beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce oseille		<b>FERIE</b>	
<i>rôti de poulet</i> Semoule et ratatouille	Purée de courgettes et pdt			
Yaourt sucrée BIO local circuit court	Saint-Nectaire AOP			
Fruit frais BIO	Fraises (et sucre)			

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  
Equivalent EGALIM

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