

S23

Menus Restaurant Scolaire



Semaine du 03 au 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Salade de pommes de terre sauce mimosa		Repas Sud Ouest Tomates vinaigrette aux olives vertes	Roulade de volaille pistachée et cornichon
Filet de poulet sauce curry	Tarte aux légumes BIO			Colin d'Alaska MSC pané et citron
Semoule BIO	Haricots verts BIO (ail et persil)		Cassoulet du terroir*	Epinards au gratin et pdt
Coulommiers	Yaourt sucré		Cassoulet du terroir à la volaille	Petit Suisse aux fruits BIO
Crème dessert parfum vanille	Fruit frais de saison		Fromage Tranchette	
			Gâteau Basque	Fruit frais 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

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