

S25

Menus Restaurant Scolaire



Semaine du 17 au 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Carottes râpées		<i>Repas Espagne</i> Chorizo* doux totrilla	Tomates vinaigrette
Emincé de volaille BIO sauce romarin	Sauté de bœuf VBF sauce brune		Beignets de calamars et cirton	Boulettes de soja sauce aigre douce
Blé doré à la tomate	Flageolets CEE2 au thym		Riz BIO façon Pëella	Batonnière aux carottes jaunes et pdt
Fromage à tartiner BIO	Velouté aux fruits mixés		Petit fromage frais arôme	Edam BIO
Gélifié saveur vanille	Fruit frais BIO		Melon jaune	Cocktail de fruits au sirop

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