

S26

# Menus Restaurant Scolaire



## Semaine du 24 au 28 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles	Pâté de volaille (réserve)		<i>Repas froid fin d'année</i> Carottes râpées BIO au citron	Melon
Palets fromagers emmental	Ravioli au bœuf VBF (réserve)		Jambon HVE et ketchup <i>rôti de poulet froid</i> salade froide de coquillettes BIO (concombres, tomates)	Pépites de colin d'Alaska aux céréales
Brocolis persillés et pdt	Camembert		Crème anglaise	Epinards sauce blanche et pdt
Fromage frais arôme	Compote de pomme HVE (réserve)		Gâteau fondant chocolat	Fromage à tartiner BIO
Fruit frais BIO				Liégeois parfum vanille

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