

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 septembre 2022

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|------------------------------|---------------------------------|--|
| betteraves HVE vinaigrette moutarde à l'ancienne | pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i> | tomate vinaigrette | concombres cubes sauce aneth | laitue iceberg |
| daube de bœuf VBF aux oignons | émincés de poulet BIO sauce estragon | haché au veau sauce barbecue | pizza au fromage | colin d'alaska MSC pané (et citron) |
| semoule BIO | batonnière aux haricots plats (et pdt) | fusillis BIO | duo carotte brocolis CEE2 (pdt) | courgettes BIO au gratin (et riz) |
| fromage frais sucré | fromage AOP/AOC | coulommiers | suisse aux fruits BIO | fromage à tartiner |
| fruit frais de saison | fruit frais HVE | liégeois au chocolat | biscuit | éclair parfum chocolat |

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

| | | | | |
|---|-----------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|---|
| Légendes : | VPF = Viande Porc Française | # = Aide UE à destination des écoles | AOP = Appellation Origine Protégée | CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2 |
| VBF = Viande Bovine Française | * = Plat contenant du porc | nouvelle recette/nouveau produit | AOC = Appellation Origine Contrôlée | pdt = pomme de terre |
| RAV = Race à Viande | LR = issue Label Rouge | produit issu agriculture biologique | HVE = Haute Valeur Environnementale | MSC = pêche durable |
| Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable | | | | |