

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 5 au 9 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	betteraves HVE vinaigrette framboise	salade de maïs (tomate)	laitue iceberg	carottes râpées HVE sauce fromage blanc
bœuf VBF bourguignon	boulettes de soja sauce tomate	paupiette au veau sauce au curry	<b>nuggets de poulet BIO</b>	moules sauce à la crème
carottes CEE2 vapeurs (pdt)	<b>semoule BIO</b>	<b>fusillis BIO</b>	épinards au gratin (pdt)	frites
carré de l'est	<b>suisse aux fruits BIO</b>	fromage AOP/AOC	<b>yaourt sucré BIO local et circuit court</b>	tomme
mousse au chocolat lait	fruit frais HVE	fruit au sirop	gaufrettes fourrées parfum vanille	fruit frais HVE

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

### Légendes :

VBF = Viande Bovine Française  
RAV = Race à Viande

# = Aide UE à destination des écoles  
nouvelle recette/nouveau produit  
produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Originale Protégée  
AOC = Appellation Origine Contrôlée  
HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des  
exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable