

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 01 au 05 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt vinaigrette moutarde à l'ancienne		<i>repas froid</i>	pastèque	betteraves
ailles de poulet LR <i>falafels</i>	beaufilet de hoki MSC doré au beurre <i>boulettes de blé façon thai</i>	<b>riz niçois au thon (riz, thon, tomate, maïs)</b> <i>salade de riz niçois (riz, tomates, maïs, macédoine)</i>	sauté de bœuf VBF sauce provençale <i>garniture provençale végété</i>	<b>tortelloni tomates mozzarella BIO jus à l'estragon</b>
<b>haricots verts BIO</b> (échalotes)	petits pois carottes	<i>emmental</i>	pommes de terre façon sarladaise	<b>yaourt BIO parfum vanille</b>
<u>suisse BIO</u>	chaource AOP	<i>banane</i>	montcendre	fruit frais de saison
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain de mie fromage à tartiner jus de fruits exotiques	baguette barres chocolat noir x2 fruit frais	gaufrettes parfum vanille fromage frais sucré sirop de menthe	baguette beurre et miel fruit frais	pain au lait ourson guimauve purée pomme coing

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

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 Origine Protégée  
AOC = Appellation Origine Contrôlée  
Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2  
pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable