

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

SIRE

semaine du 24 au 28 juin 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>LUNDI ✓</p> <p>salade texane</p> <p>palets fromagers emmental</p> <p>brocolis pensillés et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>MARDI</p> <p>pâté de volaille (réserve)</p> <p>ravioli au bœuf VBF (réserve)</p> <p>camembert</p> <p>compote de pomme HVE (réserve)</p>	<p>MERCREDI</p> <p>concombres vinaigrette</p> <p>filet de poulet sauce orientale</p> <p>beignets de chou-fleur</p> <p>fromage ovale</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>JEUDI</p> <p>repas froid de fin d'année</p> <p>carottes râpées BIO au citron</p> <p>jambon* qualité supérieure HVE - VPF (et ketchup) rôti de poulet froid (et ketchup)</p> <p>salade froide de coquillettes BIO (coquillettes BIO, concombres, tomates)</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau fondant chocolat</p>	<p>VENDREDI</p> <p>pastèque</p> <p>pépites de colin d'Alaska MSC aux céréales (et citron)</p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>liégeois parfum vanille</p>
gouters :	<p>brioche tranches x2 confiture fraise lait nature et poudre chocolat</p>	<p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>galette bretonne produit laitier frais jus d'orange</p>	<p>baguette fromage tranchette fruit frais</p>	<p>céréales lait nature fruit frais</p>

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

Légendes :				
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE23 = Certificat environnemental des exploitations de
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	MSA 2
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable