

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 29 juillet au 02 août 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (à la semoule BIO)	accras de morue	repas Italie tomates vinaigrette	œufs dur et mayonnaise	melon BIO
nuggets de poulet plein filet et ketchup	jambon* CEE2 (et cornichon) <i>rôti de poulet froid</i>	pâtes à la napolitaine au poulet	boulettes de blé pané façon thai	pavé de colin d'Alaska sauce ciboulette
haricots verts BIO	purée de carottes et pdt	suisse aux fruits BIO	petit pois CEE2	beignets de chou-fleur
fromage à tartiner	fromage frais arôme	glace	yaourt sucré	coulommiers
fruit frais de saison	fruit frais BIO		fruit frais de saison	gélifié parfum vanille nappé caramel
gouters :				
baguette pâte à tartiner ananas au sirop	gouters : pain au lait barres chocolat noir x2 jus de fruit	gouters : baguette fromage fruit frais	gouters : marbré petit fromage frais arôme sirop de citron	gouters : céréales lait nature fruit frais

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

**Legendes :**

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