

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves HVE vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>daube de bœuf VBF aux oignons</p> <p>semoule</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p>filet de poulet sauce estragon</p> <p>batonnière aux haricots plats (et pdt)</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>fruit frais HVE</p>		<p>concombres cubes sauce aneth</p> <p>pizza au fromage</p> <p>duo carotte brocolis CEE2 (pdt)</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>biscuit</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>colin d'alaska MSC pané (et citron)</p> <p>courgettes au gratin (riz)</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>éclair parfum chocolat</p>

*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 = issue Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine 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**