

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 mai 2023 DECOUVERTE DES TERROIRS DU SUD

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	carottes râpées HVE au citron		demi pamplemousse BIO (et sucre)	salade verte BIO
émincés de poulet BIO sauce miel et romarin	axoa de bœuf VBF haché		garniture cassoulet* (saucisses et saucisson à l'ail) <i>saucisses de volaille</i>	brandade de poisson blanc
blé doré (et blettes à la provençale)	pommes de terre façon sarladaises		haricots blancs à la tomate	pont l'évêque AOP/AOC à la coupe
fromage frais ail et fines herbes	yaourt sucré BIO		bûche au lait de mélange	
crème dessert saveur pralinée	gâteau basque		fruit frais de saison HVE	pêche au sirop

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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de
niveau 2

RAV = Race à Viande

* = Plat contenant du porc

nouvelle recette/nouveau produit

AOC = Appellation Origine Contrôlée

pd^t = pomme de terre

LR = Label Rouge

produit issu AB (écrit en vert)

HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = pêche durable