

SIRE

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



U

semaine du 03 au 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	salade de blé doré	carottes râpées au citron	Repas Sud Ouest tomates vinaigrette aux olives vertes	roulade de volaille pistachée et cornichon
filet de poulet sauce curry	tarte au fromage	axoa de bœuf VBF haché	cassoulet* du terroir (sauté de porc LR*, saucisse*, haricots blancs à la tomate, chapelure) (plat complet) cassoulet du terroir à la volaille	colin d'Alaska MSC pané et citron
semoule BIO	haricots verts BIO (ail et persil)	pommes rissolées	fromage tranchette	épinars au gratin et pdt
coulommiers	yaourt arôme	fromage à tartiner nature	gâteau basque	petit suisse aux fruits BIO
crème dessert parfum vanille	fruit frais de saison	ananas frais		fruit frais BIO
gouters :				
barre marbrée	baguette	pain au lait	baguette	biscuits palets bretons x2
lait nature	beurre et miel	pâte de fruit	barre chocolat au lait	spécialité pomme passion
fruit frais	jus de fruits exotiques	produit laitier frais	fruit frais	lait nature

*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