

SIRE

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 27 au 31 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI ✓
<p><u>pastèque</u></p> <p>sauté de bœuf VBF sauce paprika</p> <p>carottes BIO persillées et pdt BIO</p> <p><u>petit fromage frais arôme</u></p> <p>lingot marbré local cicruit court</p>	<p>salade de maïs (et tomates)</p> <p>beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce provençale</p> <p>blé doré et ratatouille</p> <p>gouda BIO</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>salade de riz</p> <p>paupiette au veau sauce forestière</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>yaourt nature + confiture fraise</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>concombres BIO vinaigrette</p> <p>garniture carbonara aux lardons* <small>garniture carbonara aux lardons de volaille</small></p> <p>fusilli BIO</p> <p>saint nectaire AOP</p> <p>compote pomme coing</p>	<p>crêpe emmental</p> <p>parmentier végété aux lentilles</p> <p><u>fromage frais sucré</u></p> <p>fruit frais BIO</p>
gouters : céréales lait nature fruit frais				
gouters : boquette barres chocolat noir x2 fromage frais arôme				
gouters : moelleux amandes liégeois saveur vanille jus d'orange				
gouters : baguette pâte à tartiner fruit frais				
gouters : pain de mie fromage à tartiner poire au sirop				

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