

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>palets fromagers emmental</p> <p>brocolis persillés et pdt</p> <p>fromage frais arôme</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>pâté de volaille (réserve)</p> <p><i>terrines de légumes</i></p> <p>ravioli au bœuf VBF (réserve)</p> <p><i>ravioli aux légumes</i></p> <p>compote de pomme HVE (réserve)</p>		<p><i>repas froid de fin d'année</i></p> <p>jambon* qualité supérieure HVE - VPF (et ketchup)</p> <p><i>œufs durs et mayonnaise</i></p> <p>salade froide de <b>coquillettes BIO</b> (<i>coquillettes BIO, concombres, tomates</i>)</p> <p><i>crème anglaise</i></p> <p><i>gâteau fondant chocolat</i></p>	<p><i>pépites de colin d'Alaska MSC aux céréales (et citron)</i></p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p><b>fromage à tartiner BIO</b></p> <p>melon</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 = 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