

SIRE

## MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



### semaine du 22 au 26 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de haricots blancs <i>provençale</i></p> <p>boulettes de bœuf VBF sauce <i>provençale</i></p> <p><b>semoule BIO et ratatouille</b></p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>concombres vinaigrette <i>estragon</i></p> <p>tarte emmental</p> <p>haricots verts et beurre <b>CEE2 (échalote) et pdt</b></p> <p>coulonniers</p> <p><b>purée de pommes BIO</b></p>	<p>rillettes au thon</p> <p>paupiette au veau jus aux herbes</p> <p>brocolis CEE2 persillé et riz</p> <p>emmental</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>Repas Ecosse <i>coleslaw</i></p> <p>shepherd's pie (oignons, petits pois, céleri et purée de pdt) au bœuf VBF</p> <p><b>fromage frais sucré</b></p> <p>carot cake</p>	<p>salade capri (mezze penne, <i>tomates, olives</i>)</p> <p>colin d'Alaska MSC pané et citron</p> <p>trio de légumes BIO et pdt</p> <p><b>fromage à tartiner BIO</b></p> <p>fruit frais de saison</p>
<p><b>gouters :</b></p> <p>pain de mie fromage à tartiner ananas au sirop</p>	<p><b>gouters :</b></p> <p>baguette confiture fraise fruit frais</p>	<p><b>gouters :</b></p> <p>moelleux amandes lait nature fruit frais</p>	<p><b>gouters :</b></p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p><b>gouters :</b></p> <p>bricoches tranches x2 petit fromage frais arôme jus de pommes</p>

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Originine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de MINIMUM 2
VPF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Originine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable