

MENUS SCOLAIRES - JUILLET -



<u>LUNDI 1er JUILLET</u>	<u>MARDI 2 JUILLET</u>	<u>JEUDI 4 JUILLET</u> REPAS FROID (sauf Aytré : menu de secours)	<u>VENDREDI 5 JUILLET</u>
cordon bleu de volaille ☀️ petits pois carottes FROMAGE COUPE DE QUALITE ☀️ fruit de saison	☀️  salade niçoise s/ anchois omelette fromage BBC purée de pdt liégeois chocolat	☀️ melon beurre rôti de bœuf LOCAL Ⓜ️ salade de blé crudités  glace BIO	 rôti de dinde BBC chips compote pommes A BOIRE biscuit BIO 

☀️ **Produits de saison**
 **Produits fermiers**

Ⓜ️ **Produits d'origine locale**
 **Produits Label Rouge**

 **Produits Bleu, Blanc, Cœur**
 **Recettes élaborées à partir de produits issus de l'agriculture biologique**

 **poissons qui proviennent de pêcheries durables**

menu végétarien



HVE : Haute Valeur Environnementale
 Démarche volontaire de l'agriculteur qui s'engage à respecter un cahier des charges visant au respect de la biodiversité, à la limitation des intrants phytosanitaires, à la bonne gestion de la fertilisation et de la ressource en eau.



IGP : Indication Géographique Protégée
 produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique

Menus proposés sous réserve des approvisionnements