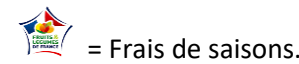
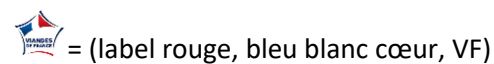




RESTAURATION SCOLAIRE MENU DE MAI 2024

				Mercredi 01		Jeudi 02		Vendredi 03	
						Salade verte HVE Pâtes BIO sauce bolognaises Emmental râpé Crème vanille	10 1 7 7	Sardines Chipolatas Céréales BIO Fraises chantilly	- - 1 -/7
Lundi 06 Menu VÉGÉ		Mardi 07		Mercredi 08		Jeudi 09		Vendredi 10	
Carottes BIO râpées Risotto végétarien au parmigiano AOP et courgettes Yaourt brassé BIO 115 gr	10 - 7 7	Salade de haricots verts CE2 Gratin de ravioles au saumon et poireau, comté AOP et crème BIO Fraises	10 1.4 7 -						
Lundi 13		Mardi 14 Menu PORTUGAL		Mercredi 15		Jeudi 16 Menu VÉGÉ		Vendredi 17	
Taboulé Moussaka Yaourt nature BIO 115 gr	1 7 7		4 1.7	Tarte aux légumes Poisson pané Brocolis grillés Fromage - Poire	1.3.7 1.4 - 7/-	Beurre de radis à tartiner Nuggets de blé Courgettes BIO sautées Brie – Pomme BIO	7 1 - 7/-	Salade de tomate mozzarella Moules BIO Frites Glace	7.10 2 - 7
Lundi 20		Mardi 21 Menu VÉGÉ		Mercredi 22		Jeudi 23		Vendredi 24	
Salade verte HVE Roti de veau aux asperges Pâtes BIO Fromage blanc BIO aux fruits	10 - 1 7	Crêpes aux fromages Dall de lentilles corail au lait de coco Fraises chantilly	1.3.7 - 7/-	Salade de fonds d'artichaud Sauté de bœuf aux oignons Riz IGP de Camargue Yaourt sucré BIO	10 - - 7	Salade de pâtes BIO Dos de cabillaud sauce citron Ratatouille Crottin de chèvre AOP - Kiwi	1.3 4.7 - 7/-	Concombre feta AOP olive Tenders de poulet Pommes de terre rissolées Mousse au chocolat	10 1 - 7
Lundi 27		Mardi 28		Mercredi 29		Jeudi 30		Vendredi 31 Menu VÉGÉ	
Salade de chou rouge carotte cacahuètes Sauté de porc à la moutarde Boullgour Cantal AOP - Compote pomme	8 7.10 1 -	Charcuterie cornichons Riz thaï au poisson et fenouil Yaourt vanille BIO 125 gr	- 4 7	Melon Steak haché Röstis de légumes Poire au sirop coulis de chocolat et chantilly	- - - 7	Salade de pomme de terre Vol au vent de la mer Carottes rôtis au persil Carré frais BIO Cerises	10 1.2 - 7 -	Salade verte HVE Lasagne de légumes du sud au pesto et parmigiano AOP Flan au caramel BIO	10 1.7 7

Au maximum nos produits sont :



Certains produits proviennent de nos producteurs locaux. Les vinaigrettes sont à base d'huile d'olive LOCALE.

Les menus peuvent changer en fonction des livraisons.

Hôtel de ville - 301 avenue Barral des Baux- BP 60007- 84410 BEDOIN

Tél. : 04.90.65.65.18 www.bedoin-mont-ventoux.fr

QUE MET-ON DANS L'ASSIETTE POUR ATTEINDRE AU MOINS 50% DE PRODUITS DURABLES ?

Minimum 20% PRODUITS BIOLOGIQUES

Et

- Produits fermiers
- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Spécialité Traditionnelle Garantie
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Bleu Blanc cœur
- Label Rouge
- Uniquement jusqu'en 2029
- Uniquement jusqu'en 2029
- Uniquement jusqu'en 2029