

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 6 au 10 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	chou blanc HVE rémoulade	laitue iceberg vinaigrette fromage blanc	crêpe fourrée sauce au fromage	betteraves HVE vinaigrette
goulash de bœuf VBF	omelette BIO	hachis parmentier au bœuf VBF	<u>rôti de porc*</u> LR froid <i>jambon de volaille</i>	cubes de coïnn a alaska MSC sauce crème riboulette
coquillettes BIO et ratatouille	chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)	fromage ovale	haricots vert et beurre CEE2 (échalote)	riz BIO
<u>yaourt arôme BIO</u>	st paulin	compote de pomme HVE	petit fromage frais arôme	pont l'évêque AOP/AOC
fruit frais de saison HVE	brownie		banane	liégeois saveur vanille
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
barre bretonne pâte de pomme (allégée en sucre, lait nature	baguette confiture fraise fruit frais	biscuit >30g produit laitier frais jus de fruit	baguette pâte à tartiner cocktail de fruit au sirop	baguette fromage à tartiner fruit frais

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
HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des
productions de viande
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable