

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	<u>duo carotte et céleri BIO (vinaigrette)</u>	laitue iceberg vinaigrette fromage blanc	crêpe fourrée sauce au fromage	betteraves HVE vinaigrette
goulash de bœuf VBF	omelette BIO	hachis parmentier au bœuf VBF	jambon* qualité supérieure VPF <i>jambon de volaille</i>	cuves de cuisson u uisaku MSC sauce crème <i>ribollotta</i>
coquillettes BIO et ratatouille	chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)	fromage ovale	haricots vert et beurre CEE2 (échalote)	riz BIO
yaourt arôme	st paulin	compote de pomme HVE	petit fromage frais arôme	fromage BIO
fruit frais de saison HVE	brownie		banane	liégeois saveur vanille
gouters : barre bretonne pâte de pomme (allégée en sucre, lait nature	gouters : baguette confiture fraise fruit frais lait nature	gouters : biscuit >30g produit laitier frais jus de fruit	gouters : baguette pâte à tartiner cocktail de fruit au sirop jus de fruit	gouters : baguette fromage à tartiner fruit frais jus de fruit

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
- pdt = pomme de terre
- MSC = pêche durable