

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé BIO</p> <p>sauté de bœuf VBF aux oignons</p> <p>poêlée 4 légumes BIO (échalote) (et pdt)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>gouters :</p> <p>tranches briocheX2 barre choco lait spécialité pomme fraise</p>	<p>Repas Sud Ouest</p> <p>tomates vinaigrette aux olives vertes</p> <p>saucisses*, saucisson* à l'ail (façon cassoulet) <small>saucisses de volaille</small></p> <p>garniture cassoulet (haricot blanc)</p> <p>fromage AOP/AOC individuel</p> <p>gâteau basque</p> <p>gouters :</p> <p>céréales au miel lait nature fruit frais</p>	<p>céleri HVE rémoulade</p> <p>nuggets de poulet BIO</p> <p>haricots plats (échalote)</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais de saison HVE</p> <p>gouters :</p> <p>baguette gelée groseille petit fromage frais arôme jus de fruit</p>	<p>salade verte sauce mimosa</p> <p>fusilli BIO tomates concassées et fromage râpé</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>poire production locale HVE</p> <p>gouters :</p> <p>gaufrette parfum vanille yaourt arôme jus de fruit</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>pépite de colin d'Alaska MSC 3 céréales</p> <p>purée brocolis pomme de terre BIO</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau fondant chocolat</p> <p>gouters :</p> <p>baguette fromage tranchette fruit frais jus de fruit</p>

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