

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	carottes râpées HVE	accras de morue	salami* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	laitue iceberg
lasagnes au bœuf VBF	boulette chou kale BIO et ketchup	rôti de bœuf VBF froid	émincé de poulet LR sauce tandoori	<u>poisson pané</u>
yaourt arôme BIO local et circuit court	haricots verts (échalote) CEE2 et (pdt)	épinards sauce blanche (et pdt)	riz BIO (et brunoise de légumes)	frites
fruit frais de saison HVE	edam	fromage	petit fromage frais sucré	fromage AOP/AOC
gouters : gâteau marbré lait nature ourson guimauve	gouters : baguette beurre fruit frais lait chocolaté	gouters : galette bretonne lait arôme fruit au sirop	gouters : pain au lait barre chocolat x2 jus de fruit	gouters : baguette confiture yaourt sucré jus de fruit
	crème dessert saveur vanille BIO	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison	purée de pomme BIO

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VPF = Viande Porc Française

CEE2 = Certificat environnemental des

VBF = Viande Bovine Française

AOP = Appellation Origine Protégée

pdt = pomme de terre

* = Plat contenant du porc

AOC = Appellation Origine Contrôlée

MSC = pêche durable

LR = Label Rouge

HVE = Haute Valeur Environnementale