

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 7 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves HVE vinaigrette</p> <p>rôti de porc* LR sauce brune</p> <p><i>rôti de poulet sauce brune</i></p> <p>haricots verts CEE2 (échalote) et pdt</p> <p>saint nectaire AOP/AOC individuel</p> <p>pomme production locale HVE</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>omelette BIO sauce façon piperade</p> <p>semoule BIO (et ratatouille)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>gaufrettes parfum chocolat (plumétis)</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>daube de bœuf VBF</p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>carottes râpées BIO</p> <p>émincés de poulet façon kebab</p> <p>frites (mayonnaise et ketchup)</p> <p>coulommiers</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>Repas Indien salade de lentilles aux épices</p> <p>tandoori de colin d'Alaska MSC</p> <p>riz BIO à l'indienne (et épinards)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>compote aux fruits exotiques</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>pain au chocolat</p> <p>produit laitier frais</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p> <p>jus de fruit</p>	<p>riz soufflé</p> <p>lait nature</p> <p>compote de pomme (HVE)</p>	<p>baguette</p> <p>barre choco lait</p> <p>fruit frais</p> <p>lait nature</p>	<p>baguette</p> <p>confiture</p> <p>flan goût vanille</p> <p>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 AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée  
AOC = Appellation Origine Contrôlée  
HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2  
pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable