

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 avril 2023 Vacances Scolaires Zone B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	tomates sauce ciboulette	crêpe fourrée au fromage	taboulé	concombres vinaigrette
émincé de poulet BIO et son jus	colin d'alaska pané MSC et citron	rôti de bœuf VBF froid (et mayonnaise)	steak haché VBF sauce barbecue	tarte méditerranéenne
chou fleur CEE2 persillé (et riz)	purée de légumes et pdt BIO	coquillettes à la tomate	épinards au gratin (pdt)	poelée de légumes (pdt)
yaourt sucré BIO local	cantal AOP / AOC individuel	fromage à tartiner ail et fines herbes	velouté aux fruits mixés	fromage BIO
gâteau (pompon cœur cacao)	compote de pomme (HVE)	fruit frais de saison HVE	fruit frais BIO	crème dessert saveur vanille
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette fromage à tartiner fruit frais jus de fruit	pain de mie confiture fromage frais arôme	pain au lait barres chocoX2 jus de fruit	baguette pâte à tartiner ananas au sirop lait nature	biscuit (30g) lait nature 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 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