

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 février au 01 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté aux légumes BIO</p> <p>tarte au fromage</p> <p>brocolis CEE2 sauce blanche et pdt</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>concombre vinaigrette</p> <p>boulettes de bœuf VBF sauce aux olives</p> <p>purée de carottes BIO et pdt BIO</p> <p>cantal AOP/AOC</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>	<p>carottes râpées</p> <p>beignets de calamars et citron</p> <p>courgettes à la provençale et riz</p> <p>carré de l'est</p> <p>madeleine</p>	<p>tomates vinaigrette aux oignons</p> <p>émincés de volaille façon kebab</p> <p>pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)</p> <p>fromage frais à tartiner BIO</p> <p>spécialité pomme banane</p>	<p>salade de lentilles</p> <p>tortelloni au saumon (MSC) jus crème à l'aneth</p> <p>yaourt sucré BIO local circuit court</p> <p>fruit frais BIO</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>pain au lait</p> <p>barres chocolat noir x2</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p> <p>lait nature</p>	<p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>fruit frais</p> <p>petit fromage frais arôme</p>	<p>marbré</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>ananas au sirop</p> <p>jus de fruit</p>

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

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge		Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable