

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 15 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	salade de lentilles (lentilles, moutarde, échalote, ciboulette)	crêpe emmental (emmental, fromage, muscade)	concombres vinaigrette	<u>tomates vinaigrette à l'estragon</u>
paupiette au veau sauce barbecue	ailles de poulet LR	rôti de bœuf VBF froid et cornichon	riz à l'orientale végé (riz, pois chiches, carottes, oignons)	pépite de colin d'Alaska MSC 3 céréales et citron
semoule	trio de légumes BIO (échalote) et pdt BIO	purée de potimarron et pdt		chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)
fromage frais arôme	fromage à tartiner	petit fromage frais sucré	gouda	saint nectaire AOP/AOC
fruit frais BIO	gélifié goût vanille nappé caramel	fruit frais de saison	banane	clafoutis cerises
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
gâteau marbré yaourt sucré jus de fruit	céréales au miel lait nature fruit frais	baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop jus de fruit	baguette gelée groseille crème dessert fruit frais	baguette barres chocolat au lait fruit frais produit laitier 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

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable