

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 04 au 08 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de blé nicois (blé, maïs, tomates)</p> <p>cordon bleu volaille</p> <p>poêlée de légumes</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>macédoine</p> <p>cubes de colin d'alaska MSC sauce rougail</p> <p><b>riz BIO</b></p> <p>chaource AOP/AOC</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>demi pamplemousse et sucre</p> <p>steak haché de bœuf VBF sauce poivre</p> <p>beignets de brocolis</p> <p><u>pointe de brie</u></p> <p>liégeois saveur vanille</p>	<p>Repas Allemagne</p> <p>potage poireaux pdt</p> <p>sauté de porc* LR, saucisse de Francfort sauté de poulet, saucisses de volaille</p> <p><b>pdt et chou choucroute</b></p> <p><b>carré de l'est</b></p> <p><b>gaufre au chocolat</b></p>	<p>carottes râpées</p> <p><b>omelette BIO et emmental râpé</b></p> <p><b>coquillettes BIO et ratatouille</b></p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>
gouters :				
<p>pain de mie</p> <p>confiture fraise</p> <p>lait nature</p>	<p>cookies</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>jus de fruit</p>	<p>croissant</p> <p>lait nature et poudre choco</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>compote de pomme HVE</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

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Équivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable