

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 15 mars 2024

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

AOP = Appellation Originale Protégée

AOC = Appellation Originale Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE22 = Certificat environnemental des exploitations de

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable