

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 mars 2024

	LUNDI				MARDI				MERCREDI				JEUDI				VENDREDI			
	velouté potiron				taboulé (semoule BIO)				œuf dur et mayonnaise				laitue iceberg vinaigrette au basilic				carottes râpées			
	ravioli au bœuf VBF				nuggets de poulet BIO				tarte chèvre tomate (fromage de chèvre, fromage blanc, oignon, tomate)				jambon* qualité supérieure HVE et VPF (et Ketchup) rôti de poulet et ketchup				hoki MSC (plein filet) doré au beurre)			
	yaourt arôme BIO local et circuit court				petits pois CEE2				haricots beurre (échalote) CEE2				frites				épinards sauce blanche (et pdt)			
	fruit frais BIO				edam				fruit frais de saison				pont l'évêque AOP/AOC				emmental			
	gouters :				gouters :				gouters :				gouters :				gouters :			
	baguette fromage à tartiner jus de fruit				brioche confiture fraise produit laitier frais				biscuit >30g lait nature spécialité pomme cassis				baguette barres chocolat x2 yaourt arôme				pain au lait nougat 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 Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent Egalim

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de Niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable