

SIRE

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 15 au 19 avril 2024 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI ✓	VENDREDI
salade pdt ciboulette	carottes râpées BIO	<u>crêpe emmental</u>	œuf dur mayonnaise	tomates vinaigrette au cerfeuil
rôti de porc* LR sauce brune <small>rôti de poulet sauce brune</small>	nuggets de poulet BIO	rôti de bœuf VBF froid (et ketchup)	fusilli BIO, ratatouille, emmental râpé (plat complet végété)	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
<u>haricots verts CEE2 (échalote) et pdt</u>	chou-fleur CEE2 et pdt au gratin	purée de butternut et de pdt	gouda	petits pois CEE2
petit fromage frais sucré	<u>pointe de brie</u>	<u>yaourt arôme</u>	fraises (et sucre)	edam BIO
fruit frais BIO	fruit frais	fruit frais de saison		brownies
gouters : croissant lait nature et poudre choco compote de pomme HVE		gouters : baguette barres chocolat noir x2 fruit frais		gouters : riz soufflé lait nature 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	produit issu agriculture biologique	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
------------	-------------------------------	---------------------	-----------------------------	----------------------------	------------------	--------------------------------------	----------------------------------	-------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------------	-------------------	---	----------------------	---------------------