

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)	<u>chou blanc rémoulade</u>	<u>sardine et beurre</u>
paupiette au veau sauce barbecue	ails de poulet LR	rôti de bœuf VBF froid et cornichon	riz à l'orientale végé (riz, pois chiches, carottes, oignons)	pépité 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 BIO	banane	clafoutis cerises

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