

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	omelette chou fleur CEE2 sauce blanche (pdt) st paulin <u>fruit frais</u>		<u>crudités</u> jambon* qualité supérieure VPF <i>jambon de volaille</i> haricots vert et beurre CEE2 (échalote)	cubes de coinn a alaska MSC sauce crème ciboulette
goulash de bœuf VBF				riz
coquillettes (ratatouille)				pointe de brie
yaourt arôme				banane BIO

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

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des produits agricoles de l'Union Européenne

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé</p> <p><u>tarte flan aux 3 fromages</u></p> <p>poêlée de légumes et pdt</p> <p>velouté aux fruits mixés</p>	<p>Repas Sud Ouest</p> <p>saucisses*, saucisson* à l'ail (façon cassoulet) <i>saucisses de volaille</i></p> <p>garniture cassoulet (haricot blanc)</p> <p>tomme</p> <p>gâteau basque</p>		<p>salade verte sauce mimosa</p> <p>mezze penne tomates concassée et fromage râpé</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>pépité de colin d'Alaska MSC 3 céréales</p> <p>purée brocolis et pdt</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau fondant chocolat</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

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des producteurs de légumes

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
lasagnes au bœuf VBF	carottes râpées HVE		<u>salade de maïs</u>	moules sauce crème
yaourt arôme	boulettes de soja sauce tomate		émincés de volaille sauce tandoori	<u>pommes campagnardes</u>
fruit frais de saison HVE	haricots verts (échalote) CEE2 et (pdt)		riz et brunoise de légumes	emmental
	crème dessert saveur vanille		petit fromage frais sucré	purée de pomme BIO

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

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des produits agricoles de l'Union Européenne

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable