

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 février au 01 mars 2024 : VS ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté aux légumes BIO	céleri rémoulade au paprika	carottes râpées	tomates vinaigrette aux oignons	salade de haricots rouges
tarte au fromage	boulettes de bœuf VBF sauce aux olives	beignets de calamars et citron	émincés de volaille façon kebab	tortelloni au saumon (MSC) jus crème à l'aneth
brocolis CEE2 sauce blanche et pdt	purée de carottes BIO et pdt BIO	courgettes à la provençale et riz	pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)	yaourt sucré BIO local circuit court
<u>suisse BIO</u>	cantal AOP/AOC	carré de l'est	fromage frais à tartiner BIO	fruit frais BIO
fruit frais de saison	crème dessert saveur vanille	madeleine	spécialité pomme banane	

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