

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 6 au 10 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	chou blanc HVE rémoulade	laitue iceberg vinaigrette fromage blanc	crêpe fourrée sauce au fromage	betteraves HVE vinaigrette
goulash de bœuf VBF	omelette BIO	hachis parmentier au bœuf VBF	rôti de porc* LR froid <i>jambon de volaille</i>	cubes de coinn a alaska MSC sauce crème riboulette
coquillettes BIO et ratatouille	chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)	fromage ovale	haricots vert et beurre CEE2 (échalote)	riz BIO
yaourt arôme BIO	st paulin	compote de pomme HVE	petit fromage frais arôme	pont l'évêque AOP/AOC
fruit frais de saison HVE	brownie		banane	liégeois saveur vanille

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
élevations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable