

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 15 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>paupiette au veau sauce barbecue</p> <p>semoule</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>salade de lentilles (lentilles, moutarde, échalote, ciboulette)</p> <p>ailes de poulet LR</p> <p>trio de légumes BIO (échalote) et pdt BIO</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>gélifié goût vanille nappé caramel</p>	<p>crêpe emmental (emmental, fromage, muscade)</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et cornichon</p> <p>purée de potimarron et pdt</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>riz à l'orientale végé (riz, pois chiches, carottes, oignons)</p> <p>fromage BIO</p> <p>banane</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>pépité de colin d'Alaska MSC 3 céréales et citron</p> <p>chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)</p> <p>saint nectaire AOP/AOC</p> <p>clafoutis cerises</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

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