

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 13 au 17 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé BIO	Repas Sud Ouest tomates vinaigrette aux olives vertes	céleri HVE rémoulade	salade verte BIO sauce mimosa	concombres vinaigrette
sauté de bœuf VBF aux oignons	saucisses*, saucisson* à l'ail (façon cassoulet) <i>saucisses de volaille</i>	nuggets de poulet BIO	fusilli BIO tomates concassées et fromage râpé	pépité de colin d'Alaska MSC 3 céréales
poêlée 4 légumes BIO (échalote) (et pdt)	garniture cassoulet (haricot blanc)	haricots plats (échalote)	fromage frais sucré	purée brocolis pomme de terre BIO
velouté aux fruits mixés	fromage AOP/AOC individuel	bûche au lait de mélange	poire production locale HVE	crème anglaise
fruit frais de saison	gâteau basque	fruit frais de saison HVE		gâteau fondant chocolat

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 exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable