

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>velouté de légumes BIO</u>	taboulé (semoule BIO)	œuf dur et mayonnaise	laitue iceberg vinaigrette au basilic	carottes râpées
ravioli au bœuf VBF	nuggets de poulet BIO	tarte chèvre tomate (fromage de chèvre, fromage blanc, oignon, tomate)	jambon* qualité supérieure HVE et VPF (et ketchup)	hoki MSC (plein filet) doré au beurre)
yaourt arôme BIO local et circuit court	petits pois CEE2	haricots beurre (échalote) CEE2	frites	épinards sauce blanche (et pdt)
fruit frais BIO	<u>fromage BIO</u>	petit fromage frais sucré	pont l'évêque AOP/AOC	emmental
	compote pomme HVE	fruit frais de saison	ananas au sirop	crème dessert 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

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