

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 20 au 24 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	carottes râpées HVE	accras de morue	salami* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	laitue iceberg
lasagnes au bœuf VBF	<b>boulette chou kale BIO et ketchup</b>	rôti de bœuf VBF froid	émincé de poulet LR sauce tandoori	moules sauce crème
yaourt arôme BIO local et circuit court	haricots verts (échalote) CEE2 et (pdt)	épinards sauce blanche (et pdt)	<b>riz BIO (et brunoise de légumes)</b>	frites
fruit frais de saison HVE	edam	fromage	<b>suisse aux fruits BIO</b>	fromage AOP/AOC
	<b>crème dessert saveur vanille BIO</b>	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison	<b>purée de pomme BIO</b>

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  
qualifications de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable