

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 7 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves HVE vinaigrette	laitue iceberg	concombres vinaigrette	carottes râpées BIO	Repas Indien salade de lentilles aux épices
rôti de porc* LR sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i>	omelette BIO sauce façon piperade	daube de bœuf VBF	émincés de poulet façon kebab	tandoori de colin d'Alaska MSC
haricots verts CEE2 (échalote) et pdt	semoule BIO (et ratatouille)	lentilles et carottes CEE2	frites (mayonnaise et ketchup)	riz BIO à l'indienne (et épinards)
saint nectaire AOP/AOC individuel	yaourt sucré BIO	fromage frais arôme	fromage BIO	fromage frais à tartiner
pomme production locale HVE	gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	fruit frais de saison HVE	fruit frais BIO	compote aux fruits exotiques

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 AB (écrit en vert)

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