

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	tomates sauce ciboulette	crêpe fourrée au fromage	taboulé	concombres vinaigrette
émincé de poulet BIO et son jus	colin d'alaska pané MSC et citron	rôti de bœuf VBF froid (et mayonnaise)	steak haché VBF sauce barbecue	tarte méditerranéenne
chou fleur CEE2 persillé (et riz)	purée de légumes et pdt BIO	coquillettes à la tomate	épinards au gratin (pdt)	poelée de légumes (pdt)
yaourt sucré BIO local	cantal AOP / AOC individuel	fromage à tartiner ail et fines herbes	velouté aux fruits mixés	fromage BIO
gâteau (pompon cœur cacao)	compote de pomme (HVE)	fruit frais de saison HVE	fruit frais BIO	crème dessert BIO

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