

S11

Menus Restaurant Scolaire



Semaine du 14 au 18 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Tomates BIO sauce estragon		repas végétarien Salade verte sauce mimosa	Concombres vinaigrette
Sauté de bœuf VBF aux oignons	Émincé de poulet LR sauce tomate		Tortelloni tomates mozzarella BIO jus au basilic	Beaufilet de hoki (MSC) poêlé
Trio de légumes BIO (chou fleur, carotte, brocolis) (pomme de terre BIO)	Garniture cassoulet (haricot blanc)		Fromage à tartiner BIO	Purée de brocolis pomme de terre BIO
Fromage frais sucré	Emmental à la coupe		Poire production locale HVE	Crème anglaise
Fruit frais BIO	Flan saveur vanille nappé caramel			Gâteau fondant chocolat

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnement

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 d'Origine Protégée

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

HVE : Haute Valeur Environnementale

PDT: pomme de terre

MSC : pêche durable

Pour l'année 2021-2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable