

S10

Menus Restaurant Scolaire



Semaine du 6 au 10 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté légumes BIO	Chou blanc HVE rémoulade		Crêpe fourrée sauce au fromage	Betteraves HVE vinaigrette
Goulash de bœuf VBF	Omelette BIO		Jambon* qualité supérieure VPF	Cubes de colin d'alaska MSC sauce crème
Coquillettes BIO et ratatouille	Chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)		jambon de volaille haricots vert et beurre CEE2 (échalote)	Riz BIO
Yaourt arôme	St paulin		Petit fromage frais arôme	Pont l'évêque AOP/AOC
Fruit frais de saison HVE	Brownie		Banane	Liégeois saveur vanille

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

CEE2 Certificat Environnemental des
exploitations de niveau 2

PDT: pomme de terre

MSC : pêche durable

Pour l'année 2022-2023 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable