

S11

# Menus Restaurant Scolaire



## Semaine du 13 au 17 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé BIO	<b>Repas Sud - Ouest</b> Tomates vinaigrette aux olives vertes		Salade verte sauce mimosa	Concombres vinaigrette
Sauté de bœuf VBF aux oignons	Saucisses*, saucisson* à l'ail (façon cassoulet) saucisse de volaille		Fusilli BIO tomates concassées et fromage râpé	Pépité de colin d'Alaska MSC 3 céréales
Trio de légumes BIO (et pdt BIO)	Garniture cassoulet (haricot blanc)		Fromage frais sucré	Purée brocolis pomme de terre BIO
Velouté aux fruits mixés	Fromage AOP/AOC individuel		Poire production locale HVE	Crème anglaise
Fruit frais de saison	Gâteau basque			Gâteau fondant au 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

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