

S13

Menus Restaurant Scolaire



Semaine du 27 au 31 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé semoule BIO	Carottes râpées HVE		Salade de maïs (et cœur de palmier)	Tomates vinaigrette
Sauté de bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne	Tortellini tomate mozzarella BIO jus basilic		Jambon* qualité supérieure	Hoki MMSC (plein filet) pané (et citron)
Poelée de légumes et pdt			Roti de poulet froid	Chou fleur BIO sauce blanche et pdt
Yaourt arôme	Fromage frais à tartiner		Beignets de salsifis	Crème anglaise
Fruit frais de saison HVE	Dessert lacté (gélifié) saveur vanille		Emmental à la coupe	Œufs à la neige
			Fruit frais BIO	

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