

S14

Menus Restaurant Scolaire



Semaine du 03 au 07 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves HVE vinaigrette	Laitue Iceberg		Carottes râpées BIO	REPAS ITALIEN Salade de lentilles aux épices
Roti de porc* LR sauce brune	Omelette BIO sauce façon piperade		Emincés de poulet façon kebab	Tandoori de colin d'Alaska MSC
<i>Roti de poulet sauce brune</i>				
Haricots verts CEE2 (échalote et pdt)	Semoule BIO (et ratatouille)		Frites (mayonnaise et ketchup)	Riz BIO à l'indienne (et épinards)
Saint-Nectaire AOP/AOC individuel	Yaourt sucré		Coulommiers	Fromage frais à tartiner
Pomme production locale HVE	Gaufrettes parfum chocolat (plumétis)		Fruit frais BIO	Compote aux fruits exotiques

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

Légendes :

VBV : 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