

S12

Menus Restaurant Scolaire



Semaine du 18 au 22 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté potiron	Taboulé (semoule BIO)		Laitue iceberg vinaigrette au basilic	Carottes râpées
Ravioli au bœuf VBF	Nuggets de poulet		Jambon* qualité supérieures HVE et VPF (et ketchup) <i>rôti de poulet</i>	Hoki MSC (plein filet doré au beurre)
Yaourt arôme BIO local et circuit court	Petits pois CEE2		Frites	Epinards sauce blanche (et pdt)
Fruit frais BIO	Edam		Pont l'Evêque AOP/AOC	Emmental
	Compote Pomme HVE		Ananas au sirop	Crème dessert 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

Equivalent EGALIM

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