

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 7 au 11 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette échalote	duo carotte céleri BIO (vinaigrette)	velouté légumes variés	pizza au fromage	choux blanc rémoulade
goulash de bœuf BIO VBF	boulettes végétales (et ketchup)	hachis parmentier au bœuf VBF	rôti de porc* LR froid <i>jambon de volaille</i>	colin d'alaska sauce moutarde à l'ancienne
farfalles	chou fleur BIO sauce blanche (pomme de terre BIO)	mimolette à la coupe	haricots verts BIO	riz BIO
fromage AOP/AOC	fromage ovale	fruit frais BIO	st paulin	yaourt sucré BIO local et circuit court
fruit frais BIO	liégeois saveur vanille	fruit frais BIO	banane	brownie
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
barre bretonne compote de pomme (allégée en sucre, HVE) lait nature	baguette confiture fraise fruit frais	biscuit >30g produit laitier frais jus de fruit	baguette pâte à tartiner fromage frais sucré	baguette fromage à tartiner fruit frais

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

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 Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**