

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 14 au 18 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	<b>tomates BIO</b> sauce estragon	salade de maïs (et tomate)	salade verte sauce mimosa	concombres vinaigrette
sauté de bœuf VBF aux oignons	émincés de poulet LR sauce tomate	nuggets de poulet (plein filet)		beaufilet de hoki (MSC) poêlé
<b>trio de légumes BIO (pomme de terre BIO)</b> trio de légumes : chou fleur, carottes, brocolis	garniture cassoulet (haricot blanc)	haricots plats (échalote)	<b>tortelloni tomates mozzarella BIO</b> jus au basilic	<b>purée brocolis pomme de terre BIO</b>
fromage frais sucré	emmental à la coupe	bûche au lait de mélange	<b>fromage à tartiner BIO</b>	crème anglaise
<b>fruit frais BIO</b>	flan saveur vanille nappé caramel	<b>fruit frais BIO</b>	<i>poire production locale HVE</i>	gâteau fondant chocolat
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
tranches briocheX2 barre choco lait compote	madeleine petit fromage frais arôme fruit frais	baguette confiture fromage frais sucré	moelleux amandes yaourt sucré jus de fruit	baguette fromage tranchette 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**