

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 mars au 1er avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (semoule BIO)	carottes râpées BIO	pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	salade de maïs (et cœur de palmier)	tomates vinaigrette
sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne	falafel BIO (et ketchup)	manchons de poulet rôtis	rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>rôti de poulet froid</i>	hoki MSC (plein filet) pané (et citron)
haricots verts BIO (échalote)	gratin de pomme de terre (et courgettes)	lentilles (et carottes)	torsades BIO à la tomate	chou fleur BIO sauce blanche (et pdt)
yaourt arôme BIO local et circuit court	fromage frais à tartiner	bûche au lait de mélange	fromage AOP/AOC	crème anglaise
fruit frais de saison	dessert lacté (gélifié) saveur vanille	fruit frais BIO de saison	banane	gâteau fondant chocolat
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
tranches briocheX2 confiture fraise lait nature	baguette beurre fruit frais lait nature	biscuit (30g) fromage frais sucré jus de fruit	baguette pâte à tartiner compote de pomme (HVE) lait nature	baguette barres chocoX2 yaourt sucré 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 = issue 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