



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 8 au 12 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette échalote	REPAS VEGETARIEN duo carottes et céleri BIO (vinaigrette)	velouté légumes variés	pizza au fromage	chou blanc rémoulade
bœuf haché BIO	boulettes panées de blé façon thaï	parmentier au thon	jambon* qualité supérieure <i>jambon de volaille</i>	colin d'alaska sauce moutarde à l'ancienne
pâtes BIO	chou fleur sauce blanche (pdt)	mimolette à la coupe	haricots vert et beurre	riz
petit fromage frais sucré	fromage ovale	fruit frais BIO	st paulin	yaourt arôme pêche BIO local et circuit court
<i>gâteau moelleux pomme caramel</i>	liégeois chocolat	fruit frais BIO	fruit frais BIO	brownie
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
barre bretonne compote lait nature	baguette confiture fraise fruit frais lait nature	gaufre au sucre produit laitier frais jus de fruit	baguette pâte à tartiner fromage frais sucré fruit frais	baguette fromage à tartiner fruit frais jus de fruit

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

* = Plat contenant du porc
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre
MSC : pêche durable