

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 avril 2022

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|---|---|---|
| <p>betteraves vinaigrette</p> <p>rôti de porc* LR sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i></p> <p>semoule BIO (et ratatouille)</p> <p>fromage à la coupe BIO</p> <p>pomme production locale HVE</p> | <p>carottes râpée BIO à l'orange</p> <p>tarte flan méditerranéenne</p> <p>purée aux légumes BIO et pomme de terre BIO</p> <p>yaourt sucré</p> <p>gâteau (pompon cœur cacao)</p> | <p>concombres BIO vinaigrette</p> <p>daube de bœuf VBF</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>liégeois saveur vanille</p> | <p>laitue iceberg</p> <p>nuggets de poulet BIO</p> <p>frites (mayonnaise et ketchup)</p> <p>petit fromage frais aux fruits</p> <p>fraises (et sucre)</p> | <p>saucisson à l'ail* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p> <p>colin d'alaska MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>riz BIO (et fondue de poireaux)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>fruit frais BIO de saison</p> |
| <p>goûters :</p> <p>pain au chocolat produit laitier frais jus de fruit</p> | <p>goûters :</p> <p>baguette fromage fruit frais jus de fruit</p> | <p>goûters :</p> <p>baguette miel fruit frais lait nature</p> | <p>goûters :</p> <p>baguette barre choco lait compote de pomme (HVE) lait nature</p> | <p>goûters :</p> <p>brownie yaourt sucré jus de fruit</p> |

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**