

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne paupiette au veau au jus corsé flageolets (et carottes) au thym fromage BIO éclair au chocolat œuf en chocolat	œuf dur BIO (mayonnaise) chipolatas grillées* <i>merguez grillées</i> gratin de brocolis (pdt) petit fromage frais aux fruits fruit frais BIO de saison	laitue iceberg riz à l'orientale (riz BIO épices aux carottes BIO et émincés de volaille BIO) fromage AOP/AOC fraises (et sucre)	salade de pépinette fraîcheur pizza au fromage haricots verts BIO (échalote) yaourt sucré BIO local et circuit court fruit frais BIO de saison
	goûters : baguette fromage coque fruit frais jus de fruit	goûters : pain au lait barres chocoX2 jus de fruit	goûters : baguette pâte à tartiner yaourt sucré fruit frais	goûters : biscuit (30g) petit fromage frais sucré jus de fruit

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

Légendes :

VBI = 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