

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 7 au 11 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette échalote	duo carotte céleri BIO (vinaigrette)	velouté légumes variés	pizza au fromage	choux blanc rémoulade
goulash de bœuf BIO VBF	boulettes végétales (et ketchup)		rôti de porc* LR froid	colin d'alaska sauce moutarde à l'ancienne
farfalles	chou fleur BIO sauce blanche (pomme de terre BIO)	hachis parmentier au bœuf VBF	<i>jambon de volaille</i>	riz BIO
fromage AOP/AOC	fromage ovale	mimolette à la coupe	st paulin	yaourt sucré BIO local et circuit court
fruit frais BIO	liégeois saveur vanille	fruit frais BIO	banane	brownie
goûters :	goûters :		goûters :	goûters :
barre bretonne compote de pomme (allégée en sucre, HVE) lait nature	baguette confiture fraise fruit frais lait nature		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

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**