

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 14 au 18 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	tomates <b>BIO</b> sauce estragon	salade de maïs (et tomate)	salade verte sauce mimosa	concombres vinaigrette
sauté de bœuf VBF aux oignons	émincés de poulet LR sauce tomate	nuggets de poulet (plein filet)	tortelloni tomates mozzarella <b>BIO</b> jus au basilic	beaufilet de hoki (MSC) poêlé
trio de légumes <b>BIO</b> (pomme de terre <b>BIO</b> ) trio de légumes : chou fleur, carottes, brocolis	garniture cassoulet (haricot blanc)	haricots plats (échalote)	fromage à tartiner <b>BIO</b>	purée brocolis pomme de terre <b>BIO</b>
fromage frais sucré	emmental à la coupe	bûche au lait de mélange	poire production locale HVE	crème anglaise
fruit frais <b>BIO</b>	flan saveur vanille nappé caramel	fruit frais <b>BIO</b>		gâteau fondant chocolat
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>		<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
tranches briocheX2 barre choco lait compote	madeleine petit fromage frais arôme fruit frais		moelleux amandes yaourt sucré jus de fruit	baguette fromage tranchette fruit frais <b>jus de fruit</b>

*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**