

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 21 au 25 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves sauce ciboulette	carottes râpées BIO	accras de morue	salami* (et cornichon)	laitue iceberg
lasagnes au bœuf VBF	omelette BIO	rôti de bœuf VBF froid (et ketchup)	wings de poulet LR	moules sauce crèmeuse
yaourt arôme BIO local et circuit court	haricots verts BIO	épinards au gratin (et pdt)	riz BIO (et brunoise de légumes) <small>brunoise : carottes, poireaux, navets, céleri et oignons</small>	frites
fruit frais BIO	carré de l'est	coulommiers	petit fromage frais sucré	fromage AOP/AOC
fruit frais BIO	crème dessert au chocolat	fruit frais BIO	fruit frais de saison	purée de pomme BIO
<b>goûters :</b> gâteau marbré compote de pomme (allégée en sucre, HVE) lait nature	<b>goûters :</b> baguette beurre fruit frais <b>lait chocolaté</b>		<b>goûters :</b> galette bretonne produit laitier frais jus de fruit	<b>goûters :</b> baguette confiture yaourt sucré <b>fruit frais</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