

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 28 mars au 1er avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé</p> <p>sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>haricots verts (échalote)</p> <p>yaourt arôme</p>	<p>carottes râpées</p> <p>paupiette au veau jus aux herbes</p> <p>gratin de pomme de terre (et courgettes)</p> <p>dessert lacté (gélifié) saveur vanille</p>		<p>jambon* qualité supérieure</p> <p><i>rôti de poulet froid</i></p> <p>coquillettes à la tomate</p> <p>tomme</p> <p>banane</p>	<p>hoki MSC (plein filet) pané (et citron)</p> <p>chou fleur sauce blanche (et pdt)</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau fondant chocolat</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**