

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 15 au 19 avril 2024 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade pdt ciboulette	carottes râpées BIO	palet fromager	œuf dur mayonnaise	tomates vinaigrette au cerfeuil
rôti de porc* LR sauce brune	nuggets de poulet BIO	rôti de bœuf VBF froid (et ketchup)	fusilli BIO , ratatouille, emmental râpé (plat complet végété)	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
<i>rôti de poulet sauce brune</i>	<i>chou-fleur CEE2 et pdt au gratin</i>	purée de butternut et de pdt		<i>petits pois CEE2</i>
haricots verts CEE2 (échalote)	bûche au lait de mélange	yaourt sucré	gouda	edam BIO
petit fromage frais arôme	gélifié saveur vanille nappé caramel	fruit frais de saison	fraises (et sucre)	brownies
fruit frais BIO				

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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable