

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 7 au 11 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette échalote</p> <p>goulash de bœuf VBF</p> <p>farfalles</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>duo carotte et céleri (vinaigrette)</p> <p>boulettes végétales (et ketchup)</p> <p>chou fleur sauce blanche (et pdt)</p> <p>fromage ovale</p> <p>liégeois saveur vanille</p>		<p>pizza au fromage</p> <p>jambon* qualité supérieure VPF <small>jambon de volaille</small></p> <p>haricots vert et beurre (échalote)</p> <p>st paulin</p> <p>banane</p>	<p>chou blanc rémoulade</p> <p>colin d'alaska sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>riz</p> <p>yaourt sucré</p> <p>brownie</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 = 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**