



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 14 au 18 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	tomates sauce estragon		salade verte sauce mimosa	concombres vinaigrette
sauté de bœuf VBF aux oignons	saucisses*, saucisson* à l'ail (façon cassoulet) <small>saucisses de volaille</small>		mezze penne tomates concassées et fromage râpé	beaufilet de hoki (MSC) poêlé
poêlée 4 légumes (échalote) (et pdt) <small>haricots verts, chou fleur, carottes, dés de brocolis (pdt)</small>	garniture cassoulet (haricot blanc)		fromage frais à tartiner	purée brocolis pomme de terre
fromage frais sucré	emmental à la coupe		poire production locale HVE	crème anglaise
fruit frais de saison	flan saveur vanille nappé caramel			gâteau fondant chocolat

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	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