

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 4 au 8 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette</p> <p>rôti de porc* sauce brune</p> <p><i>rôti de poulet sauce brune</i></p> <p>semoule (et ratatouille)</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>pomme production locale HVE</p>	<p>carottes râpées à l'orange</p> <p>tarte flan méditerranéenne</p> <p>purée de potiron pomme de terre</p> <p>yaourt sucré</p> <p>gâteau (pompon cœur cacao)</p>		<p>laitue iceberg</p> <p>émincés de poulet façon kebab</p> <p>frites (mayonnaise et ketchup)</p> <p>petit fromage frais aux fruits</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>saucisson à l'ail* (et cornichon)</p> <p><i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p> <p>colin d'alaska MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>riz (et fondue de poireaux)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>fruit frais de saison</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**