

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 13 au 17 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé</p> <p>sauté de bœuf VBF aux oignons</p> <p>poêlée de légumes et pdt</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>Repas Sud Ouest</p> <p>tomates vinaigrette aux olives vertes</p> <p>saucisses*, saucisson* à l'ail (façon cassoulet) <i>saucisses de volaille</i></p> <p>garniture cassoulet (haricot blanc)</p> <p>tomme</p> <p>gâteau basque</p>		<p>salade verte sauce mimosa</p> <p><u>ravioli au bœuf (plat complet)</u></p> <p>fromage frais sucré</p> <p>poire production locale HVE</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>pépité de colin d'Alaska MSC 3 céréales</p> <p>purée brocolis 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 = 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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable