

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 avril 2023 Vacances Scolaires zone B/C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

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	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
	VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	nouvelle recette/nouveau produit	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable
		produit issu AB (écrit en vert)		

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 2 au 5 mai 2023 Vacances Scolaires Zone C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>crêpes fourrées sauce au fromage</p> <p>haricots verts BIO</p> <p>yaourt framboise BIO local</p> <p>brownie</p>		<p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>poêlée de légumes (échalotes) et pdt</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>roti de porc *LR sauce pruneaux</p> <p><i>rôti de poulet sauce pruneaux</i></p> <p>purée pomme de terre nature BIO</p> <p>cantal AOP/AOC individuel</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>

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

<p>Légendes :</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>nouvelle recette/nouveau produit</p> <p>produit issu AB (écrit en vert)</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>HVE = Haute Valeur Environnementale</p>	<p>CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>
--	--	---	---	---

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 9 au 12 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	émincés de poulet BIO sauce façon béarnaise		tomates vinaigrette	cassolette colin d'alaska MSC quenelles de brochet
	pommes façon sarladaises mimolette		tarte au fromage (emmental) épinards sauce blanche (pdt)	semoule BIO
	compote BIO		melon HVE	petit fromage frais arôme fraises (et sucre)

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 AB (écrit en vert)

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 15 au 19 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>paupiette au veau sauce basquaise</u></p> <p>tortis BIO (et ratatouille)</p> <p>chaource AOP / AOC à la coupe</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>salade verte BIO</p> <p>hachis parmentier au bœuf VBF</p> <p>dessert lacté BIO</p>		<p>FERIE</p>	

Ces menus sont
susceptibles

<p>Légendes :</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles nouvelle recette/nouveau produit</p> <p>produit issu AB (écrit en vert)</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>HVE = Haute Valeur Environnementale</p>	<p>CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>
--	--	--	---	---