

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

SIRE

semaine du 08 au 12 avril 2024 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette framboise</p> <p>daube de bœuf VBF aux olives</p> <p>semoule</p> <p>chaource AOP</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>omelette BIO et emmental râpé</p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p>yaourt sucré BIO local circuit court</p> <p><u>éclair parfum chocolat</u></p>	<p>salade de maïs (et poivrons)</p> <p>saucisses de Franctfort* <small>saucisses de volaille</small></p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>roulade de volaille (et cornichon)</p> <p>haché au veau sauce poivre</p> <p>purée de courgettes et pdt</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>tomates vinaigrette au fromage blanc</p> <p>beaufilet de coin d'Alaska MSC sauce coco citron vert</p> <p>riz BIO</p> <p>gouda BIO</p> <p><i>spécialité pomme passion</i></p>
<p>gouters : biscuit moelleux citron petit fromage frais sucré ourson guimauve</p>				
<p>gouters : pain de mie fromage à tartiner fruit frais</p>				
<p>gouters : brioche tranches x2 barres chocolat noir x2 jus d'orange</p>				
<p>gouters : baguette gelée groseille crème dessert</p>				
<p>gouters : baguette pâte à tartiner fruit frais</p>				

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

Légendes :	
<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = Label Rouge</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 agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origin Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>
<p>CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de MARDI 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>	