



**SEMAINE DU 30 AU 03 FEVRIER 2023**

LUNDI 30	<p><b>BETTERAVE AB</b> VINAIGRETTE  <b>EMINCE DE VOLAILLE VVF</b>          PEPINETTE</p> <p>POT DE CREME VANILLE</p>
MARDI 31	<p>POTAGE DE TOMATE VERMICELLE          SAUTE D'AGNEAU          HARICOT BLANC ET <b>CAROTTE AB</b>  <b>CAMENBERT AB</b>          FRUIT (banane)</p>
JEUDI 2 (chandeleur)	<p>ŒUFS DUR MAYONNAISE          POISSON PANÉ  <b>PUREE DE HARICOT VERT</b>          GOUDA          CRÊPE</p>
VENDREDI 3	<p>SALADE VERTE, RADIS, EMMENTAL          LEGUMES COUSCOUS          SEMOULE COMPLETE</p> <p><b>PETIT FROMAGE FRAIS AB</b></p>



**BON APPETIT !!!**



plat végétarien

VBF: VIANDE BOVINE FRANCAISE

VGBF: VIANDE BOVINE FRANCAISE DU GRAND OUEST

VBUE: VIANDE BOVINE DE L'UNION EUROPEENNE

VOLAILLE ORIGINE France OU U,E ou BBC

VEAU = ORIGINE France OU U,E

PORC = ORIGINE France

AGNEAU = ORIGINE France OU U,E

PÊCHE DURABLE ; BBC (bleu,blanc,cœur)= equivalent egalim

HVE: HVE = HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

AB: PRODUIT ISSUE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

AOP APPELLATION ORIGINE PROTEGEE

IGP INDICATION GEOGRAPHIQUE CONTROLEE

LABEL ROUGE

PRODUIT DE LA FERME OU PRODUIT FERMIER LOCAL

N° d'agrément Cuisine Centrale : FR 22.084.002 CE

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATION