



MENU



SEMAINE DU 06 AU 10 MARS 2023

SEMAINE10

LUNDI 6	RILLETTE DE MAQUEREAU BŒUF BOURGUIGNON VBF POMME DE TERRE VAPEUR AB CREME DESSERT AU CHOCOLAT
MARDI 7	POTAGE DE TOMATE ET VERMICELLE JAMBON BRAISE SAUCE CHAMPIGNON PUREE DE HARICOT VERT CAMENBERT AB FRUIT
JEUDI 9	SALADE MAÏS, RADIS, MIMOLETTE SAUMON à LA CREME PEPINETTE COMPOTE DE FRUIT AB
VENDREDI 10	PIEMONTAISE VEGETALE GALETTE DE SARAZIN AB , ŒUF ET EMMENTAL SALADE VERTE FROMAGE BLANC ST RIEUL



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