



## SEMAINE DU 20 AU 24 MARS 2023

SEMAINE 12

LUNDI 20	SALADE DE POMME DE TERRE, THON BLANQUETTE DE VOLAILLE <b>VVF</b> RIZ FROMAGE <b>AB</b> FRUIT
MARDI 21	POTAGE DE CHOUX FLEUR <b>AB</b> ET VACHE QUI RIT PALERON DE BŒUF <b>VBF</b> BRAISE CAROTTE <b>AB</b> AU JUS  ENTREMET VANILLE
JEUDI 23	MENU DE PRINTEMPS ENTREE PLAT ACCOMPAGNEMENT DESSERT
VENDREDI 24	BETTERAVE RAPEE <b>AB</b> OMELETTE AB "PIPERADE" PUREE DE POMME DE TERRE ET PATATE DOUCE  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