Ville de Vaucresson

CETTE SEMAINE DANS NOS ASSIETTES

SEMAINE 13

L'EQUIPE DE LA RESTAURATION CUISINE POUR VOS ENFANTS CHAQUE JOUR AVEC LA PLUS GRANDE ATTENTION

	lundi 23 mars 2026	*mardi 24 mars 2026*	*mercredi 25 mars 2026*	*jeudi 26 mars 2026*	*vendredi 27 mars 2026*
Entrée	ROSETTE ET CORNICHONS	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC	POMELOS	CAROTTES RAPÉES BIO ET MOZZARELLA	SALADE DE MAÏS ET MIMOLETTE
Plat	COLIN CRÈME CIBOULETTE (MSC)	LASAGNES RICOTTA EPINARD CHEVRE	ÉMINCÉ DE PORC LR AU CARAMEL	CORDON BLEU	BOULETTES DE BŒUF BIO (AB)
Régime spécifique	*▪OMELETTE*		*▪TARTE AUX FROMAGES*	*▪NUGGETS DE BLÉ*	*▪BOULETTES VÉGÉTALE*
Accompagnement	POMMES NOISETTE	SALADE VERTE HVE VINAIGRETTE	RIZ BIO (AB)	COQUILETTES BIO (AB)	SEMOULE BIO (AB)
	(LR)	(LR)	(LR)	(LR)	(LR)
Fromage	RONDELE BIO (AB)		YAOURT NATURE BIO AROMATISÉ (AB)		
Dessert	POMME BIO (AB)	GATEAU BASQUE		COMPOTE DE POMMES CASSIS	ORANGE IGP
Goûter	MOELLEUX AUX POMMES	PAIN ET PÂTE À TARTINER	PAIN AU LAIT ET CONFITURE	CAKE MARBRE CACAO	PAIN ET CONFITURE
	JUS DE FRUITS BIO (AB)	LAIT BIO (AB)	KIWI BIO (AB)	YAOURT A BOIRE	YAOURT NATURE BIO (AB)

LES MENUS SONT ELABORÉS SUIVANT LES RECOMMANDATIONS DU GEMRCN

MSC (Pêche durable), **AOC** (Appellation d'Origine Contrôlée), **AOP** (Appellation d'Origine Protégée), **IGP** (Indication d'Origine Protégée), **STG** (Spécialité Traditionnelle Garantie), **AB** (Agriculture Biologique), **Label Rouge**, **BBC** (Bleu Blanc Coeur)

LES MENUS SONT APPLICABLES SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT