

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 5 au 9 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes verts	tomates vinaigrette	repas belge salade verte et croustons	betteraves HVE vinaigrette	carottes et céleri HVE vinaigrette
émincés de poulet BIO sauce curry	calamars à la romaine (et mayonnaise)	sauté de porc* sauce flamande <i>filet de poulet sauce flamande</i>	crêpes fourrées sauce au fromage	sauté de bœuf VBF façon pot au feu
poêlée de légumes (pdt)	semoule BIO (ratatouille)	pommes de terre, carottes CEE2 (oignons)	épinards (et pdt) sauce blanche	riz BIO
yaourt sucré BIO local et circuit court	fromage AOP/AOC	suisse arôme BIO	bûche au lait de mélange	fromage frais à tartiner
fruit frais de saison	compote de pomme allégée en sucre (HVE)	gaufre au chocolat <i>jus de raisins</i>	fruit frais HVE	flan goût vanille nappé caramel
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
pain au lait crème dessert saveur vanille jus de fruit	madeleine lait chocolaté fruit frais	baguette confiture fraise petit fromage frais arôme sirop de grenadine	baguette fromage tranchette spécialité pomme banane jus de fruit	barre marbrée yaourt arôme jus de fruit

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

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issue Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des
productions de viande

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable