

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (semoule BIO)	velouté de légumes BIO	roulade de volaille (et cornichon)	REPAS DE NOEL	tomate vinaigrette estragon
colin d'alaska MSC pané et citron	rôti de porc* LR sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i>	paupiette au veau sauce chasseur		omelette BIO sauce piperade
haricots verts BIO	flageolets CEE2	mezze penne (et courgettes)		purée de céleri
suisse arôme	<u>camembert</u>	fromage blanc sucré		tomme individuelle
fruit frais	cocktail de fruits au sirop	fruit frais		crème dessert parfum chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
croissant ourson guimauve jus de fruit	baguette beurre fruit frais barre chocolat	pain de mie confiture abricot lait nature et poudre choco	baguette coque fromagère spécialité pomme passion ourson guimauve	gaufrette fourrée parfum vanille lait nature fruit frais

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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable