

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 13 au 17 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	<b>chou blanc BIO</b> rémoulade	batonnets mozzarella	pâté de campagne* (et cornichon) <i>pâté de volaille (et cornichon)</i>	carottes râpées à l'orange
nuggets de poulet (plein filet) et ketchup	<b>hoki MSC (plein filet)</b> <b>doré au beurre</b>	rôti de porc* VPF (froid ou chaud) <i>rôti de poulet (froid ou chaud)</i>	<b>sauté de bœuf VBF BIO</b> sauce carbonade	<b>fusilli BIO</b> , ratatouille et emmental râpé
poêlée de légumes (échalotes) et pdt	<b>riz BIO</b> à la tomate	lentilles et carottes CEE2	chou romanesco et semoule	<b>yaourt BIO parfum vanille</b>
fromage frais arôme	cantal AOP	petit fromage frais sucré	fromage à tartiner	madeleine nature local circuit court
fruit frais	mousse au chocolat	ananas frais	<b>fruit frais BIO #</b>	
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
marbré petit fromage frais sucré jus d'orange	baguette beurre et miel compote pomme HVE lait nature et poudre chocolat	pain de mie fromage tranchette fruit frais	baguette gelée groseille liégeois parfum chocolat jus de fruit	céréales lait nature fruit frais

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

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable