

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 27 au 31 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>manchons de poulet</p> <p>chou-fleur CEE2 persillé et pdt</p> <p><u>pointe de brie</u></p> <p>fruit frais</p>	<p>radis beurre</p> <p>saucisses rondelles fumées* et flageolets à la tomate</p> <p><i>saucisses de volaille et haricots blancs à la tomate</i></p> <p>edam BIO</p> <p>éclair parfum chocolat</p>	<p>betteraves vinaigrette et cubes mimolette</p> <p>rôti de bœuf froid VBF et ketchup</p> <p>pommes rissolées</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>NOUVEL AN CHINOIS</p> <p><i>salade asiatique (carottes, chou blanc, vinaigrette soja et sésame)</i></p> <p>nem's de légumes</p> <p>riz BIO à la chinoise</p> <p>fromage à tartiner nature</p> <p>litchis au sirop</p>	<p>œufs durs et mayonnaise</p> <p>colin d'Alaska MSC sauce crétoise</p> <p>purée de courgettes CEE2 et pdt</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>gelée groseille</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>jus de fruit</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>jus de pomme</p> <p>produit laitier frais</p>	<p>moelleux coco local circuit court</p> <p>produit laitier frais</p> <p>nectar multifruits</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>spécialité pomme cassis</p> <p>sirop de grenadine</p>

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