

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 10 au 14 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes	laitue iceberg	sardine et beurre	crêpe emmental	<u>salade de tomates et pois chiche</u>
haché au veau sauce poivre	lasagnes ricotta épinards	pilon de poulet rôti et ketchup	rôti de porc* LR (froid ou chaud)	colin d'Alaska MSC pané et citron
haricots verts CEE2 et pdt persillées	yaourt BIO sucré local circuit court	purée de céleri CEE2 et pdt	rôti de poulet (chaud ou froid)	riz et courgettes CEE2
coulommiers	fruit frais	fromage à tartiner	fromage frais arôme	gouda BIO #
fruit frais	fruit frais	spécialité pomme fraise	fruit frais BIO #	clafoutis cerises
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
moelleux citron yaourt sucré nectar multifruits	baguette confiture fraise lait nature + poudre cacao compote pomme HVE	croissant ourson guimauve fruit frais	baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop jus de fruit	céréales 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