

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 08 au 12 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	tomates sauce basilic	concombres vinaigrette	RACLETTE velouté potiron	betteraves sauce mimosa
émincés de poulet LR sauce colombo	colin d'Alaska (MSC) pané	boulettes agneau façon tajine	jambon* qualité supérieure VPF (et cornichon) rôti de poulet (et cornichon)	tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
haricots verts BIO (échalotes)	chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)	blé doré, courgettes, abricots secs	pommes de terre	yaourt sucré BIO
suisse aux fruits BIO	cantal AOP individuel	fromage à tartiner	fromage à raclette	
brioche des rois	fruit frais de saison	flan goût vanille nappé caramel	fruit frais BIO	fruit frais de saison
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
riz soufflé lait nature fruit frais	tranches brioches x2 barre chocolat au lait spécialité pomme fraise	biscuit >30g petit fromage frais arôme jus de fruits	baguette pâte à tartiner cocktail fruits au sirop lait nature	baguette confiture prune lait nature et poudre chocolat 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

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