

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 15 au 19 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	chou blanc BIO rémoulade	palets fromager emmental	pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	carottes râpées
nuggets de poulet BIO	<u>couscous VG</u>	rôti de porc* VPF (froid ou chaud) <i>rôti de poulet (froid ou chaud)</i>	sauté de bœuf VBF sauce aux petits légumes	<u>brandade de colin d'Alaska</u>
poêlée de légumes (échalote) et pdt	riz BIO et concassé de tomates	haricots blancs	coquillettes	edam BIO
yaourt arôme vanille BIO	<u>carré de l'est</u>	fromage frais sucré	fromage à tartiner	madeleine caramel beurre salé local circuit court
fruit frais de saison	mousse au chocolat	fruit frais de saison	fruit frais BIO	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
barre pâtisnière petit fromage frais sucré jus de fruits	baguette beurre et miel fruit frais <u>produit laitier frais</u>	pain de mie fromage tranchette compote pomme HVE	baguette gelée groseille liégeois parfum chocolat jus de fruits	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

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