

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
velouté légumes BIO	taboulé	betteraves vinaigrette	SAVOIE salade verte vinaigrette au miel	<u>carottes râpées BIO</u>
émincés de poulet LR sauce façon béarnaise	batonnets à la mozzarella	steak haché VBF sauce barbecue	gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé)	pépites de colin d'Alaska MSC panées (et citron)
semoule	haricots verts BIO (échalote)	petits pois CEE2	gratin savoyard volaille	riz et ratatouille
velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré	gouda	suisse aux fruits BIO	emmental
fruit frais BIO	fruit frais de saison	spécialité pomme fraise	grillé cerises	crème dessert saveur chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette fromage à tartiner ananas au sirop jus de fruits	croissant barre chocolat noir x2 jus de fruits	biscuit >30g lait nature fruit frais	pain de mie confiture fraise flan parfum vanille	baguette pâte à tartiner fruit frais lait nature

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