

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 29 janvier au 02 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	laitue iceberg	salade de pdt ciboulette (pdt, vinaigrette, ciboulette)	betteraves sauce mimosa	<i>La Chandeleur</i> tomates sauce échalote
ailes de poulet LR	sauté bœuf VBF sauce curry	beignets de calamars et citron	fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé (plat complet végété)	crêpes fourrées jambon* fromage tarte fromage (emmental)
batonnière aux haricots plats (et pdt)	riz BIO à l'indienne	duo carottes jaunes et oranges (échalotes)	yaourt sucré BIO local et circuit court	brocolis CEE2 et pdt persillés
saint nectaire AOP	fromage à tartiner BIO	bûche au lait de mélange	fruit frais de saison	petit fromage frais arôme
fruit frais BIO	liégeois au chocolat	fruit frais de saison	fruit frais de saison	crêpe au sucre (pâtisserie fraîche)
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
biscuit >30g fromage frais nature miel	baguette beurre fruit frais fromage frais sucré	pain au lait nougat produit laitier frais	riz soufflé lait nature spécialité pomme framboise	baguette fromage tranchette fruit frais jus de fruit

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