

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>macédoine</u></p> <p>boulettes de bœuf VBF et merguez jus couscous</p> <p>semoule BIO et légumes COUSCOUS</p> <p>edam</p> <p>compote de pomme HVE</p> <p>gouters :</p> <p>baguette barre chocolat au lait fruit frais petit fromage frais sucré</p>	<p>palets fromager emmental</p> <p>rôti de porc* LR (froid ou chaud)</p> <p><i>rôti poulet (froid ou chaud)</i></p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>yaourt sucré BIO</p> <p>fruit frais BIO</p> <p>gouters :</p> <p>brioche tranches x2 confiture fraise liégeois au chocolat</p>	<p><i>Repas des îles</i></p> <p><i>salade caraïbes (maïs, haricots rouges, poivrons, ananas)</i></p> <p>émincés de poulet sauce créole</p> <p>purée de pommes de terre et de patates douces</p> <p><i>velouté aux fruits mixés</i></p> <p><i>ananas frais</i></p> <p>gouters :</p> <p>biscuits fourrés parfum vanille spécialité pomme passion lait nature et poudre choco</p>	<p>velouté aux légumes BIO</p> <p>boulettes de blé façon thai</p> <p>batonnière de légumes façon wok et riz</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>gouters :</p> <p>pain de mie fromage à tartiner jus de pomme</p>	<p>carottes râpées</p> <p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>épinards sauce blanche (et pépinettes)</p> <p>fromage BIO</p> <p>flan saveur vanille nappé caramel</p> <p>gouters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais lait nature</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge		Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable