

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 février 2024 : VS ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves BIO vinaigrette à la framboise</p>	<p><i>Mardi Gras</i> <i>salade arlequin (tomates, maïs, petits pois)</i></p>	<p><u>laitue iceberg</u></p>	<p>saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i></p>	<p>velouté potiron</p>
<p>boulettes d'agneau sauce marocaine</p>	<p><i>manchons de poulet</i></p>	<p>saucisses de Strasbourg* <i>saucisses de volaille</i></p>	<p>sauté de bœuf VBF façon pot au feu</p>	<p><i>cubes colin MSC sauce tomate</i></p>
<p>courgettes BIO et blé doré</p>	<p><i>pommes sourires et mayonnaise</i></p>	<p>flageolets</p>	<p>légumes façon pot au feu (et pdt)</p>	<p>semoule</p>
<p>fromage frais sucré</p>	<p><i>coque fromagère</i></p>	<p>fromage à tartiner BIO</p>	<p>saint paulin</p>	<p>suisse aux fruits BIO</p>
<p>fruit frais de saison</p>	<p><i>beignet fourré chocolat noisette</i> <i>sirop de grenadine</i></p>	<p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>banane BIO</p>	<p>fruit frais de saison</p>

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