

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 19 au 23 février 2024 : VS ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
achard de légumes (carottes, chou blanc)	<u>salade verte vinaigrette au persil</u>	chou rouge rémoulade	betteraves vinaigrette	taboulé (à la semoule <b>BIO</b> )
<b>émincés de poulet BIO</b> sauce façon carbonara	paupiette au veau sauce basquaise	rôti de bœuf VBF et cornichon		colin d'Alaska pané MSC et citron
mezze penne	beignets de chou-fleur	petits pois CEE2 et carottes	riz à la napolitaine (riz, tomate, mozzarella)	haricots beurre CEE2
saint nectaire AOP	<b>yaourt arôme vanille BIO</b>	emmental à la coupe	fromage frais sucré	<b>gouda BIO</b>
cocktail de fruits au sirop	fruit frais de saison	chou parfum vanille	<b>fruit frais BIO</b>	mousse au chocolat

**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