

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> <u>chou blanc rémoulade</u>
ailles de poulet LR	sauté bœuf VBF sauce curry	beignets de calamars et citron	fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé (plat complet végété)	<i>crêpes fourrées jambon* fromage</i> 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	<i>brocolis CEE2 et pdt persillés</i>
saint nectaire AOP	fromage à tartiner BIO	bûche au lait de mélange	fruit frais de saison	<i>petit fromage frais arôme</i>
fruit frais BIO	liégeois au chocolat	fruit frais BIO		<i>crêpe au sucre (pâtisserie fraiche)</i>

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