

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	palets fromager emmental	<i>Repas des îles</i> salade caraïbes (maïs, haricots rouges, poivrons, ananas)	<b>velouté aux légumes BIO</b>	carottes râpées
boulettes de bœuf VBF et merguez jus couscous	rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>rôti poulet (froid ou chaud)</i>	<b>émincés de poulet sauce créole</b>	boulettes de blé façon thai	<b>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</b>
<b>semoule BIO et légumes couscous</b>	lentilles et carottes CEE2	<b>purée de pommes de terre et de patates douces</b>	batonnière de légumes façon wok et riz	épinards sauce blanche (et pépinettes)
edam	<b>yaourt sucré BIO</b>	<i>velouté aux fruits mixés</i>	petit fromage frais sucré	<b>fromage BIO</b>
compote de pomme HVE	<b>fruit frais BIO</b>	<b>ananas frais BIO</b>	fruit frais de saison	flan saveur vanille nappé caramel

**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