

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 7 au 11 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>velouté aux légumes BIO</b></p> <p>nuggets de poulet (plein filet)</p> <p>petits pois (champignons)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p><i>haché au cabillaud sauce citron</i></p> <p><b>semoule BIO</b> (et ratatouille)</p> <p>st paulin</p> <p>compote de pomme (HVE)</p>	<p><i>repas alsacien</i></p> <p>salade verte et croustons</p> <p>garniture choucroute*</p> <p><i>garniture volaille</i></p> <p>pommes de terre (choux choucroute)</p> <p><b>fromage BIO</b></p> <p><i>moelleux myrtilles</i></p> <p>jus de raisins</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>sauté de bœuf VBF façon pot au feu</p> <p>carottes (et riz)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p><b>betteraves BIO</b> vinaigrette</p> <p><i>gratin de savoie (pomme de terre fromage à raclette)</i></p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>

*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

\* = Plat contenant du porc  
LR = label rouge

*nouvelle recette/nouveau produit*  
**produit issu agriculture biologique**

# Aide UE à destination des écoles  
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre  
MSC : pêche durable