

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 10 au 14 février 2025 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes	laitue iceberg	sardine et beurre	crêpe emmental	<u>chou rouge BIO</u> rémoulade et cubes de mimolette
haché au veau sauce poivre	<u>tortelloni tomate</u> <u>mozzarella BIO</u>	pilon de poulet rôti et ketchup	rôti de porc* issu de Label Rouge (froid ou chaud)	colin d'Alaska MSC pané et citron
<u>haricots verts BIO et</u> <u>pdt BIO persillées</u>	yaourt BIO sucré local circuit court	purée de céleri CEE2 et pdt	lentilles et carottes CEE2	riz et courgettes CEE2
coulommiers	fruit frais	fromage à tartiner	fromage frais arôme	gouda BIO #
fruit frais		spécialité pomme fraise	fruit frais BIO #	clafoutis cerises

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 = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

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