

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 1er au 5 février 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	<u>La Chandeleur</u> laitue iceberg	tomates sauce échalote	betteraves BIO sauce mimosa	coleslaw (carotte chou blanc)
manchons de poulet rôtis	<u>merguez</u>	sauté bœuf VBF sauce mironton	<i>tortelloni au saumon (MSC) sauce aneth</i>	haché au veau sauce poivre
épinards sauce blanche (pdt)	lentilles (carottes)	purée aux légumes et pomme de terre		riz BIO
coulommiers	suisse aux fruits BIO	fromage BIO	yaourt sucré	fromage à tartiner
fruit frais BIO	crêpe au sucre (fraiche) jus de pomme	liégeois chocolat	orange sanguine	compote de pomme (HVE)

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