

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 15 au 19 février 2021 vacances scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté aux légumes BIO</p> <p><u>nuggets de poulet</u></p>	<p><u>mardi gras</u></p> <p>tomates et maïs</p> <p>steak haché VBF RAV sauce brune</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p><i>quenelles de brochet sauce homardine</i></p>	<p>saucisson à l'ail* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p>sauté de bœuf VBF façon pot au feu</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>poêlée de merlu (MSC) doré au beurre</p>
<p>purée potimarron pomme de terre</p>	<p>beignets de chou fleur</p> <p>yaourt arôme framboise BIO local et circuit court</p>	<p>coquillettes (et ratatouille)</p>	<p>poêlée de légumes BIO (pdt)</p>	<p>épinards au gratin (pdt)</p>
<p>emmental à la coupe</p>	<p>gaufre au sucre</p>	<p>fromage à la coupe</p>	<p>petit fromage frais sucré</p>	<p>fromage à tartiner</p>
<p>mousse au chocolat noir</p>	<p>sirop de grenadine</p>	<p>fruit frais BIO</p>	<p>fruit frais de saison</p>	<p>fruit frais BIO</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