

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 17 au 21 février 2025 VACANCES ZONE B et C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	<i>REPAS ORIENTAL</i> concombres vinaigrette aux oignons	salade de riz (riz, tomate, concombres)	carottes BIO râpées	betteraves au vinaigre de framboise
<u>nuggets de poulet BIO</u>	<i>garniture couscous végé</i>	hoki MSC (plein filet) doré au beurre	saucisses de strasbourg*	émincés de poulet sauce basquaise
légumes façon pot au feu (et pdt)	semoule BIO (aux raisins secs)	petits pois CEE2	flageolets au thym	pommes de terre façon sarladaise
yaourt parfum vanille BIO	yaourt sucré	petit fromage frais arôme	edam BIO #	emmental à la coupe
fruit frais BIO #	dattes	gaufrette parfum vanille	mousse chocolat	fruit frais

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