

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 22 au 26 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>velouté légumes BIO</b></p> <p>émincés de poulet LR sauce façon béarnaise</p> <p>semoule</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>taboulé</p> <p>batonnets à la mozzarella</p> <p><b>haricots verts BIO (échalote)</b></p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>betteraves vinaigrette</p> <p>steak haché VBF sauce barbecue</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>gouda</p> <p>spécialité pomme fraise</p>	<p><i>SAVOIE</i></p> <p><i>salade verte vinaigrette au miel</i></p> <p><i>gratin savoyard*</i> <i>(jambon* VPF pomme de terre fromage râpé)</i></p> <p><i>suisse aux fruits BIO</i></p> <p><i>grillé cerises</i></p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>pépites de colin d'Alaska MSC panées (et citron)</p> <p>riz et ratatouille</p> <p><u>fromage BIO</u></p> <p>crème dessert saveur chocolat</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

VPF = Viande Porc Française  
\* = Plat contenant du porc  
LR = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles  
nouvelle recette/nouveau produit

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