

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 29 janvier au 02 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	laitue iceberg	salade de pdt ciboulette (pdt, vinaigrette, ciboulette)	<u>betteraves BIO sauce mimosa</u>	<i>La Chandeleur</i>
ailles de poulet LR	sauté bœuf VBF sauce curry	beignets de calamars et citron	fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé (plat complet végété)	tomates sauce échalote
batonnière aux haricots plats (et pdt)	<b>riz BIO à l'indienne</b>	duo carottes jaunes et oranges (échalotes)	yaourt sucré BIO local et circuit court	crêpes fourrées jambon* fromage
saint nectaire AOP	<b>fromage à tartiner BIO</b>	bûche au lait de mélange	<b>fruit frais BIO</b>	brocolis CEE2 et pdt persillés
<b>fruit frais BIO</b>	liégeois au chocolat	fruit frais de saison		petit fromage frais arôme
				crêpe au sucre (pâtisserie fraiche)

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