

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 30 janvier au 3 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	betteraves HVE sauce mimosa	tomates sauce échalote	<u>La Chandeleur</u> concombres vinaigrette	laitue iceberg
émincé de poulet BIO sauce façon béarnaise	haché au veau sauce poivre	sauté bœuf VBF sauce mironton	crêpes fourrées sauce au fromage	<i>cubes de colin MSC</i> sauce curry
gratin de chou fleur BIO (et pdt BIO)	frites	petits pois (et champignons)	lentilles (carottes CEE2)	riz BIO
fromage AOP/AOC	yaourt sucré BIO	bûche au lait de mélange	petit fromage frais arôme	fromage à tartiner BIO
fruit frais de saison	orange (origine Corse)	crème dessert BIO saveur chocolat	crêpe au sucre (pâtisserie fraîche) sirop de grenadine	fruit frais de saison HVE

--	--	--	--	--

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de viande 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable