

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 20 au 24 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>salade de pommes de terre BIO à l'estragon</u></p> <p>crêpe emmental</p> <p>trio de légumes BIO</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>paupiette au veau sauce poivre</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>tomme à la coupe</p> <p>spécialité pomme passion</p>	<p>REPAS RACLETTE</p> <p>velouté poireaux pdt</p> <p>jambon* qualité supérieure (et cornichon)</p> <p>pommes de terre</p> <p>fromage à raclette</p> <p>gaufre au chocolat</p> <p>jus de pommes</p>	<p>macédoine</p> <p>émincés de poulet issu de Label Rouge sauce façon tajine aux abricots secs</p> <p>semoule BIO et carottes CEE2</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>salade verte vinaigrette au miel</p> <p>brandade de colin d'Alaska MSC</p> <p>gouda BIO</p> <p>crème dessert BIO vanille</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 = 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