

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	palets fromager emmental	céleri rémoulade	velouté aux légumes BIO	carottes râpées HVE
carbonade de bœuf VBF	rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>	émincés de poulet BIO sauce moutarde	boulettes de blé façon thai	beignets de calamars et citron
semoule BIO	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)	carottes CEE2 au gratin (et pdt)	coquillettes BIO et ratatouille	purée de pomme de terre BIO
fromage AOP/AOC	fromage frais sucré	yaourt arôme	suisse aux fruits BIO	camembert
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	fruit frais de saison HVE	biscuit	fruit frais de saison HVE	flan saveur vanille nappé caramel

--	--	--	--	--

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 productions de viande ?
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