

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 février 2023 VS ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	tomates vinaigrette	choux rouge HVE rémoulade	saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	macédoine
tarte méditerranéenne BIO	steak haché VBF sauce brune	saucisses de Strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	sauté de bœuf VBF façon pot au feu	beaufilet de hoki poêlé MSC
courgettes (et pdt)	beignets de brocolis	flageolets	poelée de 4 légumes BIO et pdt	épinards sauce blanche (et pdt)
fromage à la coupe	yaourt sucré BIO local	fromage à tartiner BIO	<u>suisse aux fruits BIO</u>	fromage AOP/AOC
mousse au chocolat	biscuit	cocktail de fruits au sirop	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE

--	--	--	--	--

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

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des
opérations de cuisine 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable