

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 février 2023 VS ZONE B/C

LUNDI	MARDI <u>mardi gras</u>	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
carottes rapées HVE	salade arlequin	céleri sauce au curry	betteraves HVE vinaigrette	concombres vinaigrette
émincé de poulet BIO sauce basquaise	paupiette au veau sauce barbecue	roti de bœuf VBF et ketchup	chili sin carne	colin d'Alaska pané MSC et citron
pommes de terre façon sarladaise	purée "orange" (pdt BIO, carotte, potiron)	semoule et ratatouille	riz BIO	haricots beurre CEE2 (échalotes)
suisse aux fruits BIO	yaourt arôme BIO	emmental à la coupe	fromage AOP/AOC	fromage BIO
compote pomme banane	beignet parfum chocolat noisettes jus de pomme	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE	tarte aux pommes

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
productions de viande

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable