



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 1er au 5 février 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	REPAS VEGETARIEN			
velouté potiron	<u>La Chandeleur</u> laitue iceberg	tomates sauce échalote	betteraves BIO vinaigrette	coleslaw (carotte chou blanc)
wings de poulet Label Rouge	crêpes au fromage	sauté bœuf VBF sauce mironton	<i>tortelloni au saumon (MSC) sauce aneth</i>	haché au veau sauce poivre
épinards sauce blanche (pdt)	lentilles (carottes)	purée aux légumes et pomme de terre		riz BIO
coulommiers	suisse aux fruits BIO	fromage BIO	yaourt sucré	fromage à tartiner
fruit frais BIO	crêpe au sucre (fraiche) jus de pomme	liégeois chocolat	orange sanguine	compote de pomme (HVE)
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
riz soufflé lait nature compote	pain au lait barres chocolatX2 fruit frais	baguette beurre fruit frais lait nature	brownie produit laitier frais jus de fruit	baguette pâte à tartiner yaourt sucré fruit frais

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

* = Plat contenant du porc
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre
MSC : pêche durable