

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 7 janvier 2022 BONNE ANNEE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	betteraves vinaigrette à la framboise	concombres vinaigrette	pizza au fromage	coleslaw (carotte chou blanc BIO)
navioli au bœuf VBF	omelette BIO	sauté de bœuf VBF façon tajine	rôti de porc* LR (froid ou chaud)	morceaux de colin d'alaska MSC sauce fondue de poireaux
	pommes de terre rissolées et ketchup	trio de légumes (carotte brocolis chou fleur) BIO	rôti volaille (froid ou chaud)	riz BIO
fromage BIO	fromage à tartiner	tomme	carottes BIO (et pomme de terre BIO)	petit fromage frais sucré
galette aux pommes	fruit frais BIO	liégeois au chocolat	yaourt arôme BIO local et circuit court	moelleux chocolat
goûters :	goûters :		goûters :	goûters :
pain de mie barres chocolatX2 fruit frais	biscuit >30g produit laitier frais jus de fruit		crêpe au sucre petit fromage frais arôme jus de fruit	baguette confiture abricot crème dessert saveur vanille 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

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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable