

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 10 au 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette fraîcheur (pépinette tomate concombres maïs)	carottes BIO rapées	céleri rémoulade	LA RACLETTE velouté potiron	salade verte sauce mimosa
bœuf BIO VBF bourguignon	beaufilet de hoki (MSC) poêlé	boulettes de bœuf VBF sauce au curry	rôti de porc* LR (et cornichon)	tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
haricots verts BIO	chou fleur BIO au gratin (et pomme de terre BIO)	semoule BIO (et carottes BIO)	jambon volaille (et cornichon)	suisse aux fruits BIO
fromage AOP/AOC	yaourt sucré BIO local et circuit court	fromage à tartiner	fromage à raclette	éclair au chocolat
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	fruit frais de saison	flan goût vanille nappé caramel	fruit frais BIO	
goûters :	goûters :		goûters :	goûters :
riz soufflé lait nature fruit frais	baguette fromage tranchette spécialité pomme cassis jus de fruit		baguette pâte à tartiner petit fromage frais sucré fruit frais	tranches briocheX2 confiture lait nature

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**