

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 17 au 21 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	carottes BIO râpées à l'orange	accras de morue	pâté de campagne* (et cornichon) roulade de volaille (et cornichon)	chou blanc rémoulade
cordon bleu de volaille		rôti de porc* VPF jus aux herbes	daube de bœuf BIO VBF aux petits légumes	tarte flan aux 3 fromages
	parmentier au thon (à gratiner)	rôti de volaille jus aux herbes		
pommes de terre (et choux de Bruxelles)		poêlée 4 légumes (échalote) (et pdt)	semoule BIO	riz BIO (et ratatouille BIO)
		haricots verts, chou fleur, carottes, dés de brocolis (pdt)		
yaourt arôme BIO local et circuit court	emmental à la coupe	coulommiers	fromage AOP/AOC	suisse aux fruits BIO
fruit frais de saison	mousse au chocolat	fruit frais BIO	banane BIO	madelons aux pepites de chocolat
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>		<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
croissant gélifié saveur vanille jus de fruit	baguette beurre fruit frais <b>lait nature</b>		baguette pâte à tartiner lait nature <b>fruit frais</b>	baguette confiture fraise fruit frais <b>lait nature</b>

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**