

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	tomates mozzarella	taboulé	LA SAVOIE velouté légumes verts	céleri rémoulade
wings de poulet LR et ketchup	<i>falafels BIO et sauce blanche froide</i>	rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)	gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé) <i>gratin savoyard à la volaille</i>	pépites de colin (plein filet) panées (et citron)
coquillettes BIO	purée courgette pomme de terre BIO	beignets de salsifis	yaourt sucré BIO local et circuit court	haricots verts BIO
fromage AOP/AOC	velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré	fruit frais de saison	fromage BIO
fruit frais BIO	gaufrettes chocolat (plumétis)	fruit frais BIO		crème dessert saveur vanille
goûters :	goûters :		goûters :	goûters :
pain chocolat petit fromage frais sucré sirop de grenadine	baguette fromage à tartiner fruit frais jus de fruit		baguette pâte à tartiner pdt de pomme (allégée en sucre, lait nature	pain de mie barre chocolat lait 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**