

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 14 au 18 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes boulettes panées de blé façon thaï coquillettes BIO (et courgettes BIO) fromage AOP/AOC mousse au chocolat	céleri rémoulade steak haché VBF RAV sauce poivre beignets de chou fleur yaourt arôme BIO local et circuit court cake fourré framboise	choux rouge rémoulade saucisses de Strasbourg* <i>saucisses de volaille</i> purée de pomme de terre fromage à la coupe fruit frais BIO	saucisson à l'ail* (et cornichon) sauté de bœuf BIO VBF façon pot au feu pomme de terre, carotte BIO et chou vert suisse aux fruits BIO fruit frais de saison	laitue iceberg beaufilet de hoki (MSC) poêlé épinards au gratin (et pdt) fromage à tartiner BIO fruit frais BIO
goûters :	goûters :		goûters :	goûters :
croissant lait nature fruit frais	baguette fromage tranchette compote de pomme (allégée en sucre, HVE) jus de fruit		tranches briocheX2 barre chocolat lait jus de fruit	baguette confiture fromage frais 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

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**