

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 13 au 17 février 2023 VS ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	tomates vinaigrette	choux rouge HVE rémoulade	saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	macédoine
tarte méditerranéenne BIO	steak haché VBF sauce brune	saucisses de Strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	sauté de bœuf VBF façon pot au feu	beaufilet de hoki poêlé MSC
courgettes (et pdt)	beignets de brocolis	flageolets	poelée de 4 légumes BIO et pdt	épinards sauce blanche (et pdt)
fromage à la coupe	yaourt sucré BIO local	fromage à tartiner BIO	suisse aux fruits BIO	fromage AOP/AOC
mousse au chocolat	biscuit	cocktail de fruits au sirop	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
croissant lait nature fruit frais	baguette fromage tranchette fruit frais	baguette beurre produit laitier frais	tranches briocheX2 barre chocolat lait jus de fruit	baguette confiture dessert lacté

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

CEE2 = Certificat environnemental des
productions de viande ?
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable