

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 16 au 21 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	carottes râpées HVE à l'orange	palets fromager emmental	pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	chou blanc rémoulade HVE
cordon bleu de volaille	thon à la tomate	rôti de porc* VPF jus aux herbes <i>rôti de volaille jus aux herbes</i>	daube de bœuf VBF aux petits légumes	parmentier de lentilles BIO et tomate
pommes de terre (et choux de Bruxelles)	mezze penne	poêlée 3 légumes BIO (échalote) (et pdt BIO)	semoule BIO	fromage AOP/AOC
yaourt arôme BIO local et circuit court	emmental à la coupe	fromage frais sucré	fromage à tartiner	madelons aux pépites de chocolat
fruit frais de saison HVE	crème dessert BIO	fruit frais de saison HVE	banane	gouters :
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
barre pâtisseries petit fromage frais sucré jus de fruit	baguette beurre fruit frais	biscuit > 30g lait nature ourson guimauve	baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	pain de mie confiture produit laitier 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 = issue 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 exploitations niveau 2

pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable