

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 6 au 10 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	palets fromager emmental	céleri rémoulade	<b>velouté aux légumes BIO</b>	carottes râpées HVE
carbonade de bœuf VBF	rôti de porc* LR (froid ou chaud)	<b>émincés de poulet BIO sauce moutarde</b>	boulettes de blé façon thai	beignets de calamars et citron
<b>semoule BIO</b>	<i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>	carottes CEE2 au gratin (et pdt)	<b>coquillettes BIO et ratatouille</b>	<b>purée de pomme de terre BIO</b>
fromage AOP/AOC	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)	yaourt arôme	<b>suisse aux fruits BIO</b>	camembert
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	fromage frais sucré	biscuit	fruit frais de saison HVE	flan saveur vanille nappé caramel
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
barre marbré petit fromage frais sucré jus de fruit	baguette barre choco lait crème dessert saveur vanille	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	baguette confiture lait aromatisé	biscuits fourrés fraiseX2 lait nature 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

CEE2 = Certificat environnemental des  
multiplications de végétaux

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable