

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 9 au 13 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette fraicheur	tomates sauce basilic	concombres vinaigrette	LA RACLETTE velouté potiron	salade verte sauce mimosa
<b>émincé de poulet BIO</b> sauce façon Vallée d'Auge	<b>colin d'Alaska (MSC)</b> pané	boulettes de bœuf VBF façon tajine	jambon* qualité supérieure VPF (et cornichon) <i>jambon volaille (et cornichon)</i>	tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
haricots beurre CEE2 (échalote)	<b>gratin de chou fleur</b> BIO (et pdt)	<b>semoule BIO (carottes</b> BIO)	pommes de terre	<b>suisse aux fruits BIO</b>
fromage AOP/AOC individuel	<b>yaourt sucré BIO</b>	fromage à tartiner	fromage à raclette	éclair au chocolat
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	fruit frais de saison HVE	flan goût vanille nappé caramel	<b>fruit frais BIO</b>	
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
riz soufflé lait nature fruit frais	baguette fromage tranchette spécialité pomme fraise	biscuit >30g fromage frais arôme jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit au sirop	tranches briocheX2 confiture lait nature

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