



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>émincés de poulet et son jus</p> <p>chou fleur vapeur (pdt)</p> <p>saint paulin</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p><b>REPAS VEGETARIEN</b></p> <p><b>carottes râpées BIO</b></p> <p>boulettes aux lentilles jaunes</p> <p>purée épinard pomme de terre</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>gaufrettes chocolat (plumétis)</p>	<p><b>velouté aux légumes BIO</b></p> <p>rôti de bœuf VBF froid et ketchup</p> <p>beignets de salsifis</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>salade verte</p> <p>gratin savoyard* (jambon* pomme de terre fromage râpé)</p> <p><i>gratin savoyard à la volaille</i></p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p>banane</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>pépites de colin aux céréales et citron</p> <p><b>haricots verts BIO</b></p> <p>fromage ovale</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>

*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

\* = Plat contenant du porc  
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit  
produit issu agriculture biologique

# Aide UE à destination des écoles  
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre  
MSC : pêche durable