

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 24 au 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	tomates mozzarella	taboulé	<b>LA SAVOIE</b> velouté légumes verts	céleri rémoulade
wings de poulet LR et ketchup	<b>falafels BIO</b> et sauce blanche froide	rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)	gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé) <i>gratin savoyard à la volaille</i>	pépites de colin (plein filet) panées (et citron)
<b>coquillettes BIO</b>	<b>purée courgette pomme de terre BIO</b>	beignets de salsifis	<b>yaourt sucré BIO local et circuit court</b>	<b>haricots verts BIO</b>
fromage AOP/AOC	velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré	<b>fruit frais de saison</b>	<b>fromage BIO</b>
<b>fruit frais BIO</b>	gaufrettes chocolat (plumétis)	<b>fruit frais BIO</b>		crème dessert saveur vanille
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
pain chocolat petit fromage frais sucré sirop de grenadine	baguette fromage à tartiner fruit frais	barre pâtissière produit laitier frais jus de fruit	baguette pâte à tartiner pote de pomme (allégée en sucre,	pain de mie barre chocolat lait 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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**