

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 janvier au 4 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	Nouvel an Chinois carottes et chou blanc sauce coriandre	tomates sauce échalote	La Chandeleur laitue iceberg	betteraves sauce mimosa
émincés de poulet LR sauce moutarde	boulettes végétales (chou kale) BIO	sauté bœuf VBF sauce miron-ton	crêpes fourrées sauce au fromage	tortelloni au saumon (MSC) sauce au curry
lentilles (carottes)	trio de légumes BIO (et pomme de terre BIO) <small>trio de légumes : carottes, chou fleur, brocolis</small>	riz BIO	gratin de chou fleur BIO (et pomme de terre BIO)	yaourt sucré BIO local et circuit court
coulommiers	fromage BIO	bûche au lait de mélange	petit fromage frais arôme	orange (origine Corse et HVE)
fruit frais BIO	ananas frais BIO	liégeois au chocolat	crêpe au sucre (pâtisserie fraîche) jus de pomme	
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
riz soufflé lait nature <small>compote de pomme (allégée en sucre, HVE)</small>	pain au lait barres chocolatX2 produit laitier frais	baguette beurre fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	brownie produit laitier frais jus de fruit

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

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