

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 7 au 11 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	accras de morue	concombres vinaigrette	velouté aux légumes variés	carottes râpées
carbonade de bœuf BIO VBF	rôti de porc* LR (froid ou chaud)	émincés de poulet sauce façon béarnaise	<i>riz façon cantonnais (œuf)</i>	beignets de calamars (et citron)
<i>semoule BIO</i>	<i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>	brocolis BIO au gratin (et pomme de terre BIO)	<i>yaourt sucré BIO local et circuit court</i>	purée céleri pomme de terre
fromage BIO	haricots verts BIO	petit fromage frais sucré	fruit frais de saison	fromage AOP/AOC
flan saveur vanille nappé caramel	suisse aux fruits BIO	moelleux chocolat		purée de pomme BIO
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
biscuits fourrés fraiseX2 yaourt arôme jus de fruit	baguette barre choco lait crème dessert saveur vanille	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	baguette confiture lait nature	barre marbré petit fromage frais sucré jus de fruit

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

pd = pomme de terre

MSC = pêche durable

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