

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 14 au 18 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes	céleri rémoulade	choux rouge rémoulade	saucisson à l'ail* (et cornichon) roulade de volaille (et cornichon)	laitue iceberg
boulettes panées de blé façon thaï	steak haché VBF RAV sauce poivre	saucisses de Strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	sauté de bœuf BIO VBF façon pot au feu	beaufilet de hoki (MSC) poêlé
coquillettes BIO (et courgettes BIO)	beignets de chou fleur	purée de pomme de terre	pomme de terre, carotte BIO et chou vert	épinards au gratin (et pdt)
fromage AOP/AOC	yaourt arôme BIO local et circuit court	fromage à la coupe	suisse aux fruits BIO	fromage à tartiner BIO
mousse au chocolat	cake fourré framboise	fruit frais BIO	fruit frais de saison	fruit frais BIO
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
croissant lait nature fruit frais	baguette fromage tranchette compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	baguette beurre produit laitier frais	tranches briocheX2 barre chocolat lait jus de fruit	baguette confiture fromage frais sucré

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**