

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 janvier au 4 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	<u>Nouvel an Chinois</u> carottes et chou blanc sauce coriandre		<u>La Chandeleur</u> laitue iceberg	betteraves sauce mimosa
filet de poulet sauce moutarde	boulettes au boeuf VBF sauce aigre douce		crêpes fourrées sauce au fromage	tortelloni au saumon (MSC) sauce au curry
lentilles (carottes)	batonnière de légumes aux haricots plats (et pdt) <small>batonnière : carottes, haricots plats, courgettes et haricots beurre</small>		gratin de chou fleur (et pdt)	
coulommiers	st paulin		petit fromage frais arôme	yaourt sucré
fruit frais de saison	spécialité pomme ananas		crêpe au sucre (pâtisserie fraîche) jus de pomme	orange (origine Corse et HVE)

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

Légendes :

VPF = Viande Porc Française

VBF = Viande Bovine Française

* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

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**