

S2

Menus Restaurant Scolaire



Semaine du 10 au 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pépinette fraîcheur (pepinette tomate concombres maïs)	Carottes BIO râpées		LA RACLETTE	Salade verte sauce mimosa
Bœuf BIO VBF bourguignon	Beaufilet de hoki (MSC) poêlé		Velouté potiron	Tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
Haricots verts BIO	Chou fleur BIO au gratin (et pomme de terre BIO)		Jambon* qualité supérieure VPF (et cornichon) <i>jambon volaille (et cornichon)</i>	
Fromage AOP/AOC	Yaourt sucré BIO local et circuit court		Pommes de terre	Suisse aux fruits BIO
Compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	Fruit frais de saison		Fromage à raclette	Éclair au chocolat
			Fruit frais BIO	

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

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 d'Origine Protégée

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

HVE : Haute Valeur Environnementale

PDT: pomme de terre

MSC : pêche durable

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