

S3

Menus Restaurant Scolaire



Semaine du 17 au 21 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté légumes variés	Carottes BIO râpées à l'orange		Pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	Chou blanc remoulade
Cordon bleu de volaille	Parmentier au thon (à gratiner)		Daube de bœuf BIO VBF aux petits légumes	Tarte flan aux 3 fromages
Pommes de terre (et choux de Bruxelles)			Semoule BIO	Riz BIO (et ratatouille BIO)
Yaourt arôme BIO local et circuit court	Émmental à la coupe		Fromage AOP/AOC	Suisse aux fruits BIO
Fruit frais de saison	Mousse au chocolat		Banane BIO	Madelons aux pépites de chocolat

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