

S5

# Menus Restaurant Scolaire



## Semaine du 31 janvier au 4 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté potiron	<b>Nouvel An Chinois</b> Carottes et chou blanc sauce coriandre		<b>La Chandeleur</b> Laitue iceberg	Betteraves sauce mimosa
Emincés de poulet LR sauce moutarde	Boulettes végétales (chou kalé) BIO		Crêpes fourrées sauce au fromage	Tortelloni au saumon (MSC) sauce au curry
Lentilles (carottes)	Trio de légumes BIO (et pomme de terre BIO) carottes, chou fleur, brocolis		Gratin de chou fleur BIO (et pomme de terre BIO)	Yaourt sucré BIO local et circuit court
Coulommiers	Fromage BIO		Petit fromage frais arôme	Orange (origine Corse et HVE)
Fruit frais BIO	Ananas frais BIO		Crêpe au sucre (pâtisserie fraîche) jus de pomme	

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