

S7

Menus Restaurant Scolaire



Semaine du 14 au 18 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
repas végétarien				
Velouté de légumes	Céleri rémoulade		Saucisson à l'ail* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	Laitue iceberg
Boulettes panées de blé façon thaï	Steak haché VBF RAV sauce poivre		Sauté de bœuf BIO VBF façon pot au feu	Beaufilet de hoki (MSC) poêlé
Coquillettes BIO (et courgettes BIO)	Beignets de chou fleur		Pomme de terre carotte BIO et chou vert	Épinards au gratin (et pdt)
Fromage AOP/AOC	Yaourt arôme BIO local et circuit court		Suisse aux fruits BIO	Fromage à tartiner BIO
Mousse au chocolat	Cake fourré framboise		Fruit frais de saison	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