

S49

Menus Restaurant Scolaire



Semaine du 5 au 9 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de légumes verts	Tomates vinaigrette		Betteraves HVE vinaigrette	Carottes et céleri HVE vinaigrette
Emincé de poulet BIO sauce curry	Calamars à la romaine (et mayonnaise)		Crêpes fourrées sauce au fromage	Sauté de bœuf VBF façon pot au feu
Poêlée de légumes (pdt)	Semoule BIO (ratatouille)		Epinards (et pdt) sauce blanche	Riz BIO
Yaourt sucré BIO local et circuit court	Fromage AOP/AOC		Bûche au lait de mélange	Fromage frais à tartiner
Fruit frais de saison	Compote de pomme allégée en sucre		Fruit frais HVE	Flan goût vanille nappé caramel

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

CEE2 Certificat Environnemental des exploitations de niveau 2

PDT: pomme de terre

MSC : pêche durable

Pour l'année 2022-2023 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable