

S2

Menus Restaurant Scolaire



Semaine du 9 au 13 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pépinette fraîcheur	Tomates sauce basilic		LA RACLETTE Velouté potiron	Salade verte sauce mimosa
Emincé de poulet BIO sauce façon Vallée	Colin d'Alaska (MSC) pané		Jambon* qualité supérieure VPF (et cornichon) Jambon volaille (et cornichon)	Tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
Haricots beurre CEE2 (échalote)	Gratin de chou fleur BIO (et pdt)		Pommes de terre	Suisse aux fruits BIO
Fromage AOP/AOC individuel	Yaourt sucré BIO		Fromage à raclette	Eclair au chocolat
Compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	Fruit frais de saison HVE		Fruit frais de saison HVE	

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