

S5

# Menus Restaurant Scolaire



## Semaine du 30 janvier au 3 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté potiron	Betteraves HVE sauce mimosa		<b>LA CHANDELEUR</b> Concombres vinaigrette	Laitue iceberg
Emincé de poulet sauce façon béarnaise	Haché au veau sauce poivre		Crêpes fourrées sauce au fromage	Cubes de colin MSC sauce curry
Gratin de chou fleur BIO (et pdt BIO)	Frites		Lentilles (carottes CEE2)	Riz BIO
Fromage AOP/AOC	Yaourt sucré BIO		Petit fromage frais arôme <i>sirop de grenadine</i>	Fromage à tartiner
Fruit frais de saison	Orange (origine Corse)		Crêpe au sucre (pâtisserie fraîche)	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