

S6

Menus Restaurant Scolaire



Semaine du 6 au 10 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Palets fromager emmental		Velouté aux légumes BIO	Carottes râpées HVE
Carbonade de bœuf VBF	Rôti de porc* LR (froid ou chaud)		Boulettes de blé façon thai	Beignets de calamars et citron
	<i>Rôti volaille (froid ou chaud)</i>		Coquillettes (et ratatouille)	Purée de pomme de terre BIO
Semoule BIO	Haricots verts et beurre CEE2 (échalote)		Suisses aux fruits BIO	Camembert
Fromage AOP/AOC	Fromage frais sucré		Fruit frais de saison HVE	Flan saveur vanille nappé caramel
Compte de pomme (allégée en sucre, 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