

S3

Menus Restaurant Scolaire



Semaine du 15 au 19 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté légumes variés	Chou blanc BIO rémoulade		Pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille</i>	Carottes râpées
Nuggets de poulet (plein filet)	Hoki MSC (plein filet) doré au beurre		Sauté de bœuf VBF sauce aux petits légumes	Parmentier de lentilles et tomates (plat complet)
Poêlée de légumes (échalote) et pdt	Riz BIO et concassé de tomates		Coquillettes	
Yaourt arôme vanille BIO	Chaource AOP		Fromage à tartiner	Edam BIO
Fruit frais de saison	Mousse au chocolat		Fruit frais BIO	Madeleine caramel beurre salé local circuit court

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

Equivalent EGALIM

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