

S4

Menus Restaurant Scolaire



Semaine du 22 au 26 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté légumes BIO	Taboulé		SAVOIE Salade verte vinaigrette au miel	Céleri rémoulade
Emincés de poulet sauce façon béarnaise	Falafel BIO et sauce blanche		Gratin savoyard* (jambon VPF Pdt fromage râpé)	Pépites de colin d'Alaska MSC panées (et citron)
Semoule	Haricots verts BIO (échalote)		<i>Gratin savoyard volaille</i>	Riz et ratatouille
Velouté aux fruits mixés	Fromage frais sucré		Suisse aux fruits BIO	Emmental
Fruit frais BIO	Fruit frais de saison		Grillé cerises	Crème dessert saveur chocolat

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