

S5

# Menus Restaurant Scolaire



Semaine du 29 janvier au 02 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté potiron	Laitue iceberg		Betteraves sauce mimosa	<b>CHANDELEUR</b> Tomates sauce échalote
Manchons de poulet rôti	Sauté bœuf VBF sauce curry		Fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé (plat complet végété)	Crêpes fourrées jambon* fromage <i>tarte fromage emmental</i>
Batonnières aux haricots plats (et pdt)	Riz BIO à l'indienne		Yaourt sucré BIO local et circuit court	Brocolis CEE2 et pdt persillés
Saint-Nectaires AOP	Fromage à tartiner BIO		Fruit frais de saison	Petit fromage frais arôme
Fruit frais BIO	Liégeois au chocolat			Crêpe au sucre (pâtisserie fraîche)

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