

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 15 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de mezza penne et cubes de fromages	salade de haricots rouges	demi pamplemousse et sucre	potage carotte	laitue iceberg vinaigrette au fromage blanc
<u>quenelles nature sauce forestière</u>	tortelloni tomate mozarella BIO	sauté de bœuf VBF sauce miel et épices	cordon bleu	cassolette de la mer (quenelle brochet et cubes colin Alaska)
beignets de brocolis	saint nectaire AOP / AOC	purée potimarron et pdt	petit pois CEE2	riz BIO
suisse aux fruits BIO	fruit frais au choix	mousse chocolat	veluté aux fruits mixés	crème anglaise
fruit frais au choix			fruit frais BIO	gâteau fondant chocolat
gouters : pain au lait barres choco x2 ananas au sirop	gouters : baguette pâte à tartiner compote pomme	gouters : riz soufflé lait nature fruit frais	gouters : biscuits fourrés fraise x2 petit fromage frais sucré jus de fruit	gouters : baguette fromage à tartiner fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable