

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 février 2024 : VS ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette à la framboise</p> <p>boulettes d'agneau sauce <u>marocaine</u></p> <p>courgettes BIO et blé doré</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>gouters : baguette fromage tranchette jus de fruit</p>	<p><i>Mardi Gras</i></p> <p>salade arlequin (tomates, maïs, petits pois)</p> <p>boulettes de soja sauce <u>tomate</u></p> <p>pommes sourires et mayonnaise</p> <p>coque fromagère</p> <p>beignet fourré chocolat noisette sipop de grenadine</p> <p>gouters : pain de mie gelée groseille yaourt sucré</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>saucisses de Strasbourg* saucisses de volaille</p> <p>flageolets</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>crème dessert parfum vanille</p> <p>gouters : croissant barre chocolat x2 fruit frais</p>	<p>saucisson à l'ail* et cornichon roulade de volaille et cornichon</p> <p>sauté de bœuf VBF façon pot au feu</p> <p>légumes façon pot au feu (et pdt)</p> <p>saint paulin</p> <p>banane BIO</p>	<p>velouté légumes vert</p> <p> cubes colin MSC sauce tomate</p> <p>semoule</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>gouters : biscuits palet breton x2 compote de pomme HVE lait nature</p>

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

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

ACP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de

poisson

pdT = pomme de terre

MSC = pêche durable