

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 janvier au 4 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	<u>Nouvel an Chinois</u> carottes et chou blanc sauce coriandre		<u>La Chandeleur</u> laitue iceberg	betteraves sauce mimosa
filet de poulet sauce moutarde	boulettes au boeuf VBF sauce aigre douce		crêpes fourrées sauce au fromage	tortelloni au saumon (MSC) sauce au curry
lentilles (carottes)	<b>trio de légumes BIO (et pomme de terre BIO)</b> <small>trio de légumes : carottes, chou fleur, brocolis</small>		<b>gratin de chou fleur BIO (et pomme de terre BIO)</b>	yaourt sucré BIO local et circuit court
coulommiers	st paulin		petit fromage frais arôme	orange (origine Corse et HVE)
<b>fruit frais BIO</b>	spécialité pomme ananas		crêpe au sucre (pâtisserie fraîche) jus de pomme	

*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*

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 7 au 11 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	accras de morue		velouté aux légumes variés	carottes râpées
carbonade de bœuf VBF	rôti de porc* VPF (froid ou chaud) <i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>			beignets de calamars (et citron)
<b>semoule BIO</b>	<b>haricots verts BIO</b>		riz façon cantonnais (œuf)	purée pomme de terre
camembert	yaourt arôme		<b>yaourt sucré BIO local et circuit court</b>	fromage à la coupe
flan saveur vanille nappé caramel	fruit frais de saison		fruit frais de saison	<b>purée de pomme BIO</b>

*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*

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 14 au 18 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes	céleri rémoulade		saucisson à l'ail* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	laitue iceberg
paupiette au veau sauce tomate	steak haché VBF RAV sauce poivre		sauté de bœuf VBF façon pot au feu	beaufilet de hoki (MSC) poêlé
<b>coquillettes BIO (et courgettes BIO)</b>	beignets de chou fleur		<b>pomme de terre, carotte BIO et chou vert</b>	épinards au gratin (et pdt)
emmental à la coupe	<b>yaourt arôme BIO local et circuit court</b>		petit fromage frais sucré	fromage à tartiner
mousse au chocolat	biscuit		fruit frais de saison	<b>fruit frais BIO</b>

*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*

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**