

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 29 janvier au 02 février 2024

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI | JEUDI  | VENDREDI  |
|--|--|----------|--|---|
|  | laitue iceberg   |          | betteraves sauce mimosa  | <i>La Chandeleur</i><br>tomates sauce échalote                            |
| <b>émincés de poulet BIO sauce façon vallée d'auge</b><br><i>palets fromagers emmental</i> | sauté bœuf VBF sauce curry<br><i>boulettes de soja sauce curry</i> |          | <b>fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé (plat complet végété)</b> | <b>crêpes fourrées jambon* fromage</b><br><i>tarte fromage (emmental)</i> |
| batonnière aux haricots plats (et pdt)   | <b>riz BIO à l'indienne</b>  |          | <b>yaourt sucré BIO local et circuit court</b>                         | <b>brocolis CEE2 et pdt persillés</b>                                     |
| <b>saint nectaire AOP</b>  |  |          |  |   |
| <b>fruit frais BIO</b>   | liégeois au chocolat   |          |  | <b>crêpe au sucre (pâtisserie fraîche)</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*

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