

semaine du 31 janvier au 4 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	Nouvel an Chinois carottes et chou blanc sauce coriandre	tomates sauce échalote	La Chandeleur laitue iceberg	betteraves sauce mimosa
émincés de poulet LR sauce moutarde	boulettes végétales (chou kale) BIO	sauté bœuf VBF sauce mironton	crêpes fourrées sauce au fromage	tortelloni au saumon (MSC) sauce au curry
lentilles (carottes)	trio de légumes BIO (et pomme de terre BIO) <small>trio de légumes : carottes, chou fleur, brocolis</small>	riz BIO	gratin de chou fleur BIO (et pomme de terre BIO)	yaourt sucré BIO local et circuit court
coulommiers	fromage BIO	bûche au lait de mélange	petit fromage frais arôme	orange (origine Corse et HVE)
fruit frais BIO	ananas frais BIO	liégeois au chocolat	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**