

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 9 au 13 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette fraicheur	tomates sauce basilic		<b>LA RACLETTE</b>	salade verte sauce mimosa
émincé de poulet sauce façon Vallée d'Auge	<b>colin d'Alaska (MSC)</b> pané		velouté potiron	
haricots beurre CEE2 (échalote)	gratin de chou fleur (et pdt)		jambon* qualité supérieure VPF (et cornichon) <i>jambon volaille (et cornichon)</i>	<b><u>tortelloni au saumon et</u></b> <b><u>crème d'aneth</u></b>
camembert	yaourt sucré		pommes de terre	fromage frais sucré
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	fruit frais de saison HVE		fromage à raclette	éclair au chocolat
			fruit frais de saison HVE	

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 = issue 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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable