



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

SIRE

semaine du 18 au 22 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé (semoule BIO)</p> <p>colin d'alaska MSC pané et citron</p> <p>haricots verts BIO et pdt</p> <p>suisse arôme</p> <p>fruit frais au choix</p> <p>gouters : croissant ourson guimauve jus de fruit</p>	<p>velouté de légumes BIO</p> <p>rôti de porc* LR sauce brune</p> <p>flageolets CEE2</p> <p>chaource AOP/AOC</p> <p>pêche au sirop</p> <p>gouters : baguette beurre fruit frais</p>	<p>œufs durs et mayonnaise</p> <p>paupiette au veau sauce chasseur</p> <p>mezze penne (et courgettes)</p> <p>fromage blanc sucré</p> <p>fruit frais au choix</p> <p>gouters : pain de mie confiture abricot lait nature et poudre choco</p>	<p>REPAS DE NOEL</p> <p>clémentines BIO</p> <p>gouters : baguette coque fromagère spécialité pomme passion</p>	<p>tomate vinaigrette estragon</p> <p>omelette BIO sauce piperade</p> <p>purée de céleri</p> <p>tomme individuelle</p> <p>crème dessert parfum vanille</p> <p>gouters : gaufrette fourrée parfum vanille lait nature fruit frais</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

produit issu agriculture biologique

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