

# MENU RESTAURANT SCOLAIRE

## SEMAINE 06

54 Georges de Reintempault








































## Semaine 06

Lundi 02 févr.

**Mardi 03 févr.**

Jeudi 05 févr.

Vendredi 06 févr.

Midi			
<p>céleri rémoulade bio  </p> <p>émincé de porc bio à la moutarde  </p> <p>blé bio au beurre  </p> <p>brie bio  </p> <p>poire au miel  </p>	<p><b>MENU VEGE</b></p> <p>salade aux croustons </p> <p>tajine de légumes et petits pois bio  </p> <p>semoule couscous bio  </p> <p>yaourt bio (Pivette et Palorette)  </p> <p>clémentines bio  </p>	<p>salade de crudités d'hivers bio  </p> <p>filet de colin pané  </p> <p>purée de potimarrons bio  </p> <p>yaourt bio (Pivette et Palorette)  </p> <p>crêpe bio maison ou fruits  </p>	<p>betteraves bio vinaigrette  </p> <p>Carbonade Flamande HVE  </p> <p>pâtes BIO  </p> <p>emmental BIO  </p> <p>banane BIO  </p>

Produit	Origine	Statut	Impact
Issu de l'Agriculture Biologique	Fait maison - Recette du chef	Assemblé sur place	Produits locaux
Viande de veau française	Viande de porc française	oeuf de France	viande bovine française
Label Rouge	indication géographique protégée	MSC Pêche durable	championnat LOU de Poilly
Anhydride sulfureux et sulfites	Arachides	Céleri	éligible EGALIM
		Céréales contenant du gluten	Aide UE à destination des écoles
			Fruits à coques
			Graines de sésame
Coeurs	Poissons	Soja	fruits et légumes France
			appelation d'origine protégée
			HVE (haute valeur environnementale)
			Lait
			Lupin
			Mollusques
			Moutarde

Les menus proposés sont susceptibles de changer en fonction des effectifs et des approvisionnements.

Aide UE à destination des écoles pour les laitiages BIO, AOP, IGP, AOC, Label Rouge.

Vinaigrette maison bio à l'huile de colza, tournesol et olive

Toutes nos viandes sont d'origine française hormis l'agneau qui est d'origine UE

