

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 octobre 2023 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	salade verte	chou blanc rémoulade	tomate vinaigrette	saucisson à l'ail* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>
hoki MSC (plein filet) doré au beurre	rôti de porc* LR sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	mezze penne à la napolitaine	émincés de poulet BIO sauce indienne	goulash de bœuf VBF
chou fleur BIO sauce blanche (pdt BIO)	frites	camembert	purée d'épinards et pomme de terre	flageolets (carottes) CEE2
velouté aux fruits mixés	edam BIO	cocktail de fruit au sirop	Pont l'évêque AOP / AOC	yaourt sucré BIO local et circuit court
galette bretonne	fruit frais		liégeois parfum vanille	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette fromage tranchette fruit frais	biscuit >30g jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit frais	marbré fruit frais	baguette fromage compote pomme 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 = 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 octobre au 03 novembre 2023 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><i>repas halloween</i></p> <p>"potage de la sorcière" au potiron</p> <p>"poulet découpé en morceaux" sauce crème de poivron rouge</p> <p>galette de soja sauce crème de potiron</p> <p>pommes "ricanantes" et dosette de ketchup sanglant</p> <p>décoction de crème anglaise</p> <p>"fantôme d'oeuf à la neige"</p>	<p>betteraves vinaigrette</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise tortilla</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais</p>	<p>FERIE</p>	<p>salade capri (farfalles, tomates)</p> <p>boulettes végétales au chou kale BIO et ketchup</p> <p>haricots verts</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais</p>	<p>carottes râpées</p> <p>cubes de colin d'alaska MSC sauce au citron garniture provençale végété</p> <p>semoule BIO (et ratatouille)</p> <p>fromage ovale</p> <p>gélifié saveur vanille</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
biscuits fourrés rouge sang sirop de "fraises maléfiques"	baguette barres chocolat lait ananas au sirop		céréales lait nature	croissant fruit frais

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