

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 octobre 2023 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté de légumes BIO</p> <p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>chou fleur BIO sauce blanche (pdt BIO)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>galette bretonne</p> <p>gouters : baguette fromage tranchette fruit frais</p>	<p>salade verte</p> <p>rôti de porc* LR sauce charcutière</p> <p>frites</p> <p>edam BIO</p> <p>fruit frais au choix</p> <p>gouters : biscuit >30g produit laitier frais jus de fruit</p>	<p>macédoine</p> <p>mezze penne à la napolitaine</p> <p>camembert</p> <p>cocktail de fruit au sirop</p> <p>gouters : baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>émincés de poulet BIO sauce indienne</p> <p>purée d'épinards et pomme de terre</p> <p>Pont l'évêque AOP / AOC</p> <p>liégeois parfum chocolat</p> <p>gouters : marbré lait nature fruit frais</p>	<p>œufs dur et mayonnaise</p> <p>goulash de bœuf VBF</p> <p>flageolets (carottes) CEE2</p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p> <p>fruit frais au choix</p> <p>gouters : baguette fromage compote pomme HVE</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