

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 octobre 2022 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté de légumes BIO</p> <p>colin d'Alaska MSC poêlé</p> <p>chou fleur CEE2 sauce blanche (pdt)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>galettes bretonne</p>	<p>salade verte</p> <p>goulash de bœuf VBF</p> <p>frites</p> <p>fromage frais à tartiner BIO</p> <p>fruit frais HVE</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>quenelles natures sauce crémeuse</p> <p>riz BIO (champignons)</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais HVE</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>rôti de porc* jus aux échalote</p> <p><i>rôti de poulet jus aux échalote</i></p> <p>purée potiron pomme de terre</p> <p>mimolette à la coupe</p> <p>crème dessert</p>	<p>saucisson à l'ail* (et cornichon)</p> <p><i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p> <p>émincés de poulet BIO sauce aux herbes</p> <p>flageolets (carottes) CEE2</p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p> <p>fruit frais de saison</p>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</p> <p><u>jus de fruit</u></p>	<p>biscuit >30g</p> <p>produit laitier frais</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit au sirop</p> <p><u>lait nature</u></p>	<p>barre pâtissière</p> <p>lait chocolaté</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>confiture</p> <p>dessert lacté</p> <p><u>lait nature</u></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 = 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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 octobre au 4 novembre 2022 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>repas halloween</p> <p>carottes HVE et olives noires</p> <p>haché au veau sauce tomate</p> <p>coquillettes BIO</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>gâteau au chocolat jus d'orange</p> <p>goûters :</p> <p>baguette barres choco noir x2 fruit frais <u>lait nature</u></p>	<p>FERIE</p> <p>goûters :</p>	<p>betteraves HVE vinaigrette</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>fromage ovale</p> <p>dessert lacté</p> <p>goûters :</p> <p>croissant lait chocolaté fruit frais</p>	<p>velouté de légumes</p> <p>omelette BIO</p> <p>semoule BIO (ratatouille)</p> <p>yaourt sucré BIO</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>goûters :</p> <p>pain de mie confiture dessert lacté</p>	<p>salade de pépinette</p> <p>colin d'alaska MSC pané (et citron)</p> <p>haricots verts CEE2</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais HVE</p> <p>goûters :</p> <p>baguette barres chocolat lait compote pomme HVE <u>lait nature</u></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 = 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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**