

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 jus de fruit | biscuit >30g produit laitier frais jus de fruit | baguette pâte à tartiner fruit frais petit fromage frais sucré | marbré lait nature fruit frais | baguette fromage compote pomme HVE jus de fruit |

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

| | | | | |
|-------------------------------|-----------------------------|--|-------------------------------------|---|
| Légendes : | VPF = Viande Porc Française | # = Aide UE à destination des écoles | AOP = Appellation Origine Protégée | CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2 |
| VBF = Viande Bovine Française | * = Plat contenant du porc | nouvelle recette/nouveau produit | AOC = Appellation Origine Contrôlée | pdt = pomme de terre |
| RAV = Race à Viande | LR = Label Rouge | produit issu agriculture biologique | Equivalent EGALIM | 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>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</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</p> <p>semoule BIO (et ratatouille)</p> <p>fromage ovale</p> <p>gélifié saveur vanille</p> |
| gouters : | gouters : | | gouters : | gouters : |
| <p>biscuits fourrés rouge sang</p> <p>lait nature</p> <p>sirop de "fraises maléfiques"</p> | <p>baguette</p> <p>barres chocolat lait</p> <p>ananas au sirop</p> <p>fromage blanc sucré</p> | | <p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>spécialité pomme framboise</p> | <p>croissant</p> <p>ourson guimauve</p> <p>fruit frais</p> |
| <p><i>Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements</i></p> | | | | |
| <p>Légendes :</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p> | <p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = Label Rouge</p> | <p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>nouvelle recette/nouveau produit</p> <p>produit issu agriculture biologique</p> | <p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p> | <p>CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p> |