

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 21 au 25 novembre 2022 SEMAINE DES TERROIRS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de potiron	laitue iceberg		betteraves HVE sauce mimosa	carottes HVE aux olives (vinaigrette)
garniture choucroute* (dont rôti de porc* LR)	émincés de poulet BIO sauce tomate basilic		tarte au fromage	cassolette de poisson blanc MSC sauce crème
<i>garniture à la volaille</i>			coquillettes BIO (et courgettes sauce blanche)	riz BIO (et fondue de poireaux)
pommes de terre (et choux choucroute)	purée de courges pommes de terre		fromage ovale	fromage frais à tartiner aux herbes
yaourt arôme BIO local et circuit court	fromage AOP/AOC		fruit frais HVE	tourteau fromager
crêpe au sucre (individuelle)	spécialité pomme mirabelle			

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

### Légendes :

VPF = Viande Porc Française

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

# = Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

CEE2 = Certificat environnemental des

pdt = pomme de terre

RAV = Race à Viande

LR = issue Label Rouge

produit issu agriculture biologique

HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = pêche durable