

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 novembre 2021 - Semaine des Terroirs

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de potiron	laitue iceberg	rillettes de thon à la ciboulette (mayonnaise)	betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	carottes aux raisins secs
potée* aux lentilles (saucisses rondelles)	hachis parmentier brocolis et bœuf VBF	sauté de veau sauce au cidre	tarte flan au fromage	morceaux de colin d'alaska sauce aux agrumes
potée à la volaille		haricots beurre	farfalles (et carottes jaunes)	riz (et fondue de poireaux)
yaourt sucré	tomme	mimolette à la coupe	fromage ovale	fromage frais à tartiner aux herbes
crêpe au sucre (individuelle)	spécialité pomme mirabelle	fruit frais de saison	fruit frais de saison	tourteau fromager

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

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

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

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable