

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 octobre 2023 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes <b>BIO</b>	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	<b>émincés de poulet BIO</b> sauce indienne	goulash de bœuf VBF
<b>chou fleur BIO</b> sauce blanche ( <b>pdt BIO</b> )	frites	camembert	purée d'épinards et pomme de terre	flageolets (carottes) CEE2
velouté aux fruits mixés	<b>edam BIO</b>	cocktail de fruit au sirop	Pont l'évêque AOP / AOC	<b>yaourt sucré BIO local et circuit court</b>
galette bretonne	fruit frais		liégeois parfum vanille	fruit frais

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	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	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>galette de soja sauce crème de potiron</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 tortilla</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><b>boulettes végétales au chou kale BIO et ketchup</b></p> <p>haricots verts</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p>fruit frais</p>	<p>carottes râpées</p> <p>cubes de colin d'alaska MSC sauce au citron garniture provençale végé</p> <p><b>semoule BIO (et ratatouille)</b></p> <p>fromage ovale</p> <p>gélifié saveur vanille</p>

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

<p><b>Légendes :</b></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><b>produit issu agriculture biologique</b></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>
--	--	---	---	---