

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 7 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves HVE vinaigrette	carottes HVE à l'orange	tomate BIO vinaigrette	taboulé	laitue iceberg
sauté de bœuf VBF sauce moutarde	émincés de poulet façon kebab	boulettes au mouton sauce provençale	colin d'alaska MSC poêlé	lentilles BIO sauce tomate
semoule BIO (ratatouille)	frites (mayonnaise et ketchup)	brocolis CEE2 au gratin (pdt)	petits pois CEE2	riz
fromage AOP/AOC	yaourt arôme framboise BIO local et circuit court	pointe de brie	fromage à tartiner BIO	fromage frais sucré
fruit frais HVE	madelons aux petites de chocolat	crème dessert saveur vanille	banane	fruit au sirop

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 nouvelle recette/nouveau produit	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	produit issu agriculture biologique	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issue Label Rouge	100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable