

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>velouté de légumes BIO</b></p> <p>rôti de porc* LR sauce charcutière</p> <p><i>rôti de poulet sauce charcutière</i></p> <p>lentilles (carottes CEE2)</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>betteraves HVE vinaigrette</p> <p>cordon bleu de volaille</p> <p>haricots verts et beurre CEE2 (échalote)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>liégeois au chocolat</p>	<p>chou blanc HVE rémoulade</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce mironton</p> <p>purée épinards pomme de terre</p> <p><b>fromage BIO</b></p> <p>crêpe au sucre</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>tortelloni au saumon MSC jus crème à l'aneth</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>compote de pomme HVE allégée en sucre</p>	<p>carottes râpées HVE</p> <p><b>boulettes végétale (chou kale) BIO</b></p> <p><b>semoule BIO</b> (et brocolis CEE2 sauce blanche)</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais HVE</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 = issue 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>HVE = Haute Valeur Environnementale</p>	<p>CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>
<p>Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : <b>100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable</b></p>				