

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 24 au 28 octobre 2022 VACANCES SCOLAIRES

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI  |
|---|---|---|---|---|
| <p>velouté de légumes <b>BIO</b></p> <p>colin d'Alaska <b>MSC</b><br/>poêlé</p> <p>chou fleur <b>CEE2</b> sauce<br/>blanche (pdt)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>galette bretonne</p> | <p>salade verte</p> <p>goulash de bœuf <b>VBF</b></p> <p>frites</p> <p><b>fromage frais à<br/>tartiner <b>BIO</b></b></p> <p>fruit frais <b>HVE</b></p> | <p>tomate vinaigrette</p> <p>quenelles natures sauce<br/>crèmeuse</p> <p><b>riz <b>BIO</b></b> (et champignons)</p> <p>fromage <b>AOP/AOC</b></p> <p>fruit frais <b>HVE</b></p> | <p>concombres vinaigrette</p> <p>rôti de porc* jus aux<br/>échalote<br/><i>rôti de poulet jus aux échalote</i></p> <p>purée potiron pomme de<br/>terre</p> <p>mimolette à la coupe</p> <p>crème dessert</p> | <p>saucisson à l'ail* (et<br/>cornichon)<br/><i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p> <p><b>émincés de poulet <b>BIO</b></b><br/>sauce aux herbes</p> <p>flageolets (carottes)<br/><b>CEE2</b></p> <p><b>yaourt sucré <b>BIO</b> local<br/>et circuit court</b></p> <p>fruit frais de saison</p> |

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

VBF = Viande Bovine Française

\* = Plat contenant du porc

nouvelle recette/nouveau produit

AOP = Appellation Origine Protégée

CEE2 = Certificat environnemental des

RAV = Race à Viande

LR = issue Label Rouge

produit issu agriculture biologique

AOC = Appellation Origine Contrôlée

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable