

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	betteraves HVE vinaigrette	chou blanc HVE rémoulade	laitue iceberg	carottes râpées HVE
rôti de porc* LR sauce charcutière	cordon bleu de volaille	sauté de bœuf VBF sauce mironton	tortelloni au saumon MSC jus crème à l'aneth	boulettes végétale (chou kale) BIO
<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)	purée épinards pomme de terre	fromage AOP/AOC	semoule BIO (brocolis CEE2 sauce blanche)
lentilles (carottes CEE2)	fromage frais à tartiner	fromage BIO	compote de pomme HVE allégée en sucre	yaourt arôme
suisse aux fruits BIO	liégeois au chocolat	crêpe au sucre		fruit frais HVE
fruit frais de saison				
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
céréales lait nature compote pomme HVE	baguette beurre fruit frais lait nature	baguette pâte à tartiner produit laitier frais jus de fruit	barre pâtissière petit fromage frais arôme fruit frais	pain au chocolat gelifié saveur caramel jus de fruit

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

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = issue 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

CEE2 = Certificat environnemental des
productions de niveau 2
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**