

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 7 au 11 novembre 2022

LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
<p>velouté de légumes BIO</p> <p>carbonade de bœuf VBF</p> <p>chou fleur CEE2 vapeur (et pdt)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>accras de morue</p> <p>jambon* VPF qualité supérieure <i>rôti de volaille froid</i></p> <p>purée brocolis CEE2 pomme de terre</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais HVE</p>	<p>chou rouge HVE rémoulade</p> <p>manchons de poulet rôtis</p> <p>fusillis BIO (ratatouille)</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>	<p>carottes HVE râpées à l'orange</p> <p>couscous végétarien BIO</p> <p>semoule</p> <p>yaourt arôme BIO local et circuit court</p> <p>biscuit</p>	<p>FERIE</p>
<p>goûters :</p> <p>pain de mie confiture fraise lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>aufrettes fourrées saveur vanil petit fromage frais sucré jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>pain au lait barre choco lait fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais lait nature</p>	<p>goûters :</p>

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