

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 21 au 25 novembre 2022 SEMAINE DES TERROIRS

LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
velouté de potiron	laitue iceberg	rillettes de thon à la ciboulette (mayonnaise)	betteraves HVE sauce mimosa	carottes HVE aux olives (vinaigrette)
garniture choucroute* (dont rôti de porc* LR) <i>garniture à la volaille</i>	émincés de poulet BIO sauce tomate basilic	sauté de bœuf VBF sauce grand veneur	tarte au fromage	cassolette de poisson blanc MSC sauce crème
pommes de terre (et choux choucroute)	purée de courges pommes de terre	haricots beurre CEE2	coquillettes BIO (et courgettes sauce blanche)	riz BIO (et fondue de poireaux)
yaourt arôme BIO local et circuit court	fromage AOP/AOC	mimolette	fromage ovale	fromage frais à tartiner aux herbes
crêpe au sucre (individuelle)	spécialité pomme mirabelle	fruit frais BIO	fruit frais HVE	tourteau fromager
goûters : pain de mie fromage à tartiner fruit frais	goûters : barre pâtissière petit fromage frais sucré jus de fruit	goûters : baguette pâte à tartiner yaourt arôme jus de fruit	goûters : galette bretonne lait chocolaté compote	goûters : baguette miel fruit frais lait chocolaté

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

gendes :

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 produits agricoles
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable