

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 14 au 18 octobre 2024 SEMAINE DE L' AUTOMNE et DES LEGUMES OUBLIES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade du boucher* aux pdt BIO (pdt BIO, cervelas*, vinaigrette) <small>sauce au bœuf (pdt, cervelas, vinaigrette)</small>	salade verte sauce mimosa	rillettes au thon	velouté aux légumes anciens	chou rouge rémoulade et cubes de mimolette
émincés de poulet BIO sauce panais	parmentier de l'automne (bœuf VBF, purée de topinambour et de pdt)	pizza royale* (jambon*, champignons) <small>pizza fromage</small>	boulettes végétales (blé, pois chiches, tomate) BBC	colin meunière
beignets de salsifis		trio carottes jaune, orange et navets persillés	pommes de terre façon dauphinoise	fusilli BIO et cubes de butternut
petit fromage frais sucré	gouda BIO #	fromage à tartiner ail et fines herbes	fromage frais arôme	yaourt nature + sucre
fruit frais de saison	flan parfum vanille nappé caramel	fruit frais de saison	tourteau fromager	fruit frais BIO #
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
céréales lait nature abricots au sirop	baguette beurre et poudre chocolat fruit frais yaourt arôme	brioche tranches x2 confiture prune yaourt arôme	baguette fromage à tartiner fruit frais jus de fruit	biscuit moelleux amandes lait nature sirop de fraise

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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de
niveau 2
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable