

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 novembre 2023 SEMAINE DES TERROIRS : LES HAUTS DE France

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
potage poireaux pommes de terre	betteraves rouge et chicons vinaigrette au fromage blanc	chou rouge et mimolette	tarte aux poireaux	pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>
émincés de poulet BIO sauce pain d'épices	carbonade flamande de bœuf VBF	tarte emmental	jambon* VPF qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i>	waterzoi de poisson (cubes de colin MSC, carottes BIO, pdt BIO, céleri, oignons, poireau, crème fraîche, persil)
beignets de chou-fleur	frites	petits pois CEE2 aux oignons	pdt et chicons au gratin	
mimolette	<u>fromage AOP/AOC</u>	yaourt nature + sucre	petit fromage frais sucré	fromage à tartiner BIO
fruit frais BIO	spécialité pomme biscuit	gaufre au chocolat	fruit frais BIO	tarte pommes rhubarbe

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