

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 27 septembre au 1er octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
duo de chou rémoulade	<b>céleri BIO</b> rémoulade	salade verte et maïs	accras de morue	salade pépinette fraîcheur
rôti de bœuf VBF froid et ketchup	<b>omelette BIO</b> sauce basquaise	pilons (et manchons) de poulet rôtis	rôti de porc* froid LR	pépites colin d'alaska (plein filet) doré aux 3 céréales
purée de pomme de terre	<b>semoule BIO (ratatouille BIO)</b>	<b>carottes BIO (pdt BIO)</b>	<i>jambon de volaille</i>	<b>haricots verts BIO</b>
fromage AOP/AOC	<b>fromage BIO</b>	fromage frais arôme	<b>fromage BIO</b>	yaourt sucré <b>BIO</b> local et circuit court
<b>purée de pomme BIO</b>	flan saveur vanille nappé caramel	moelleux saveur chocolat	<b>fruit frais BIO</b>	<b>fruit frais BIO</b>

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

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable