

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 10 au 14 octobre 2022 SEMAINE DU GOUT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>SEMAINE DU GOUT 2022</b>				
<b>Italie</b>	<b>France</b>	<b>Espagne</b>	<b>La Réunion</b>	<b>Angleterre</b>
velouté à la tomate basilic	roulade de volaille et cornichon	concombres aux olives	achard de légumes (carottes et chou blanc HVE)	<u>salade de maïs BIO</u> (tomates) sauce à la menthe
<b>émincés de poulet BIO</b> sauce à la napolitaine	bœuf VBF bourguignon	tortillas (1 pour 2)	rougail* saucisses  <i>rougail à la volaille</i>	"fish" (colin d'alaska MSC plein filet pané)
mezze penne	carottes, navets HVE (pdt) au gratin	courgettes sauce tomate (et blé doré)	<b>riz BIO</b>	"and chips" frites (mayonnaise)
<b>suisse aux fruits BIO</b>	camembert	<b>yaourt sucré BIO</b>	fromage AOP/AOC	mimolette
fruit frais HVE	tarte aux pommes	beignet au chocolat	<b>ananas frais BIO</b> nectar de fruit exotique	crème dessert saveur pistache

*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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**