

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 octobre 2023 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	salade verte	chou blanc rémoulade	tomate vinaigrette	saucisson à l'ail* (et cornichon) œufs dur et mayonnaise
hoki MSC (plein filet) doré au beurre	rôti de porc* LR sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	mezze penne à la napolitaine	émincés de poulet BIO sauce indienne	goulash de bœuf VBF
chou fleur BIO sauce blanche (pdt BIO)	frites	camembert	purée d'épinards et pomme de terre	flageolets (carottes) CEE2
velouté aux fruits mixés	edam BIO		Pont l'évêque AOP / AOC	yaourt sucré BIO local et circuit court
petit beurre BIO	fruit frais	cocktail de fruit au sirop	liégeois parfum vanille	fruit frais

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 revenu 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable