

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>boulettes panées de blé façon thaï</p> <p>riz BIO (poêlée de légumes BIO)</p> <p>fromage BIO</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>émincés de poulet façon kebab</p> <p>frites (mayonnaise et ketchup)</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>spécialité pomme mirabelle</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>sauté de veau sauce moutarde</p> <p>chou fleur BIO (pdt BIO)</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>	<p>beaufilet de hoki MSC poêlé</p> <p>petits pois BIO</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>salade verte BIO</p> <p>bœuf haché VBF à la bolognaise RAV</p> <p>pâtes torsades BIO</p> <p>yaourt arôme framboise BIO local et circuit court</p>
<p>goûters :</p> <p>gaufre au sucre yaourt sucré jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette barre choco lait fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuit >30g lait chocolaté fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>pain de mie fromage à tartiner fruit au sirop</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>

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