

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 octobre 2023 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>chou fleur BIO sauce blanche (pdt BIO)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>galette bretonne</p>	<p>rôti de porc* LR sauce charcutière</p> <p><i>rôti de poulet sauce charcutière</i></p> <p>frites</p> <p>edam BIO</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>mezze penne à la napolitaine</p> <p>Pont l'évêque AOP</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>concombres BIO</p> <p>émincés de poulet BIO sauce indienne</p> <p>purée de légumes BIO</p> <p>dessert lacté BIO</p>	<p>saucisson à l'ail* (et cornichon)</p> <p><i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p> <p>goulash de bœuf VBF</p> <p>flageolets (carottes) CEE2</p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette fromage tranchette fruit frais</p>	<p>biscuit >30g produit laitier frais jus de fruit</p>	<p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>marbré lait nature fruit frais</p>	<p>baguette fromage compote pomme HVE</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
Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de
niveau 2
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 octobre au 03 novembre 2023 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><i>repas Halloween</i></p> <p>"poulet découpé en morceaux" sauce crème de poivron rouge</p> <p>pommes "ricanantes" et dosette de ketchup sanglant</p> <p>décoction de crème anglaise</p> <p>"fantôme d'oeuf à la neige"</p>	<p>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>gouda AOP/AOC</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>FERIE</p>	<p>salade de maïs BIO et tomate</p> <p><u>cordon bleu de volaille</u></p> <p>haricots verts BIO</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>carottes râpées BIO</p> <p>cubes de colin d'alaska MSC sauce au citron</p> <p>semoule BIO (et ratatouille)</p> <p>gélifié saveur vanille</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
<p>biscuits fourrés rouge sang lait nature sirop de "fraises maléfiques"</p>	<p>baguette barres chocolat lait ananas au sirop</p>		<p>céréales lait nature spécialité pomme framboise</p>	<p>croissant ourson guimauve fruit frais</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

<p>Légendes :</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>nouvelle recette/nouveau produit</p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>
--	--	--	---	---