

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 octobre 2023 VACANCES SCOLAIRES

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

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>cordons bleus 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><b>Légendes :</b></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>
--	--	--	---	---