

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 16 au 20 octobre 2023 SEMAINE DES COULEURS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>VIOLET</b>	<b>ORANGE</b>	<b>ROUGE</b>	<b>VERT</b>	<b>JAUNE</b>
moussaka au bœuf VBF	émincés de poulet LR sauce mandarine	rôti de bœuf VBF et ketchup	concombres BIO vinaigrette au persil	colin d'Alaska sauce curry
yaourt nature BIO et confiture de prune	purée de carottes pdt BIO au curcuma	riz BIO et haricots rouges	tortelloni ricotta épinard jus façon pesto	pommes duchesses
raisin noir	gouda BIO	fromage à la coupe	fromage à la coupe	cantal AOP
gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :
gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :
baguette pâte à tartiner spécialité pomme punes	baguette confiture d'abricot orange	biscuit carré fraise fromage blanc nature gelée de groseille	pain au lait barres chocolat noir x2 sirop de menthe	baguette beurre et miel poire au sirop
		spécialité pomme fraise	pomme granny	ananas frais BIO

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