

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 21 au 25 octobre 2024 : VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
crêpe au fromage (emmental)			<b>carottes râpées BIO</b>	
sauté de porc* LR sauce charcutière <i>bouchées de blé panées</i>	colin d'Alaska MSC pané et citron <i>tortilla</i>		filet de poulet sauce façon vallée d'auge <i>tarte méditerranéenne</i>	goulash de bœuf VBF <i>galette de soja sauce tomate</i>
haricots beurre	<b>chou-fleur BIO au gratin et pdt BIO</b>	ravioli aux légumes	petit pois CEE2	frites
<b>yaourt parfum vanille BIO</b>	petit fromage frais sucré	gouda		fromage frais arôme
	gaillardise fourrée fraise	fruit frais de saison	mousse chocolat	<b>fruit frais BIO #</b>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
marbré fromage blanc nature confiture fraise	baguette fromage tranchette fruit frais	croissant yaourt sucré jus de fruit	pain de mie beurre et miel fruit frais	baguette pâte à tartiner 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 28 au 31 octobre 2024 : VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>velouté légumes BIO</b></p> <p>émincés de poulet LR sauce indienne <i>lentilles aux tomates</i></p> <p><b>fusilli BIO</b></p> <p>yaourt sucré</p>	<p>chou blanc rémoulade</p> <p><b>hoki pané MSC</b> <i>omelette</i></p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p>tarte pommes rhubarbe</p>	<p>steak haché VBF sauce tomate <i>garniture provençale (pois chiches, ratatouille, couraettes)</i></p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>repas Halloween</i></p> <p><b>carottes râpées BIO et olives noires</b></p> <p><i>"doigts de sorcières" fourrés à la mozzarella et ketchup</i></p> <p><b>"purée de troll" aux haricots verts et pdt</b></p> <p><i>crème dessert "couleur bave de crapaud"</i></p>	<p>FERIE</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>baguette barre chocolat au lait <u>fruit frais</u></p>	<p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p>baguette fromage à tartiner jus de fruit</p>	<p>biscuit fourré pomme ourson guimauve fruit frais</p>	

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

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