

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 7 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves HVE vinaigrette</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce moutarde</p> <p>semoule (et ratatouille)</p> <p>gouda</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>carottes HVE à l'orange</p> <p>émincés de poulet façon kebab</p> <p>frites (mayonnaise et ketchup)</p> <p>yaourt arôme framboise BIO local et circuit court</p> <p>madelons aux petites de chocolat</p>		<p>taboulé</p> <p>colin d'alaska MSC poêlé</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>banane</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>lentilles BIO sauce tomate</p> <p>riz BIO</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit au sirop</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 = issue 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

CEE2 = Certificat environnemental des
exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 10 au 14 octobre 2022 SEMAINE DU GOUT

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU GOUT
2022

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 = issue 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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes variés	betteraves BIO vinaigrette		laitue iceberg	carottes râpées HVE
rôti de porc* sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	cordon bleu de volaille		tortelloni au saumon MSC jus crème à l'aneth	boulettes végétales (chou kale) BIO
lentilles (carottes CEE2)	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)		camembert	semoule BIO (et brocolis CEE2 sauce blanche)
suisse aux fruits BIO	fromage frais à tartiner		compote de pomme HVE allégée en sucre	yaourt arôme
fruit frais de saison	liégeois au chocolat			fruit 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 = issue 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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**