

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 21 au 25 octobre 2024 : VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
crêpe au fromage (emmental)	demi pamplemousse et sucre	velouté poireaux pdt	carottes râpées BIO	betteraves BIO
sauté de porc* LR sauce charcutière <i>bouchées de blé panées</i>	colin d'Alaska MSC pané et citron	ravioli aux légumes	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	chou-fleur BIO au gratin et pdt BIO	gouda	petit pois CEE2	frites
yaourt parfum vanille BIO	petit fromage frais sucré	fruit frais de saison	bûche au lait de mélange	fromage frais arôme
fruit frais de saison	gaillardise fourrée fraise	fruit frais de saison	mousse chocolat	fruit frais BIO #
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
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>velouté légumes BIO</p> <p>émincés de poulet LR sauce indienne <i>lentilles aux tomates</i></p> <p>fusilli BIO</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>chou blanc rémoulade</p> <p>hoki pané MSC</p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p>edam BIO #</p> <p>tarte pommes rhubarbe</p>	<p>salami* et cornichon <i>terrines de légumes</i></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>carottes râpées BIO et olives noires</p> <p>"doigts de sorcières" fourrés à la mozzarella et ketchup</p> <p>"purée de troll" aux haricots verts et pdt</p> <p>fromage à "moisissures bleues"</p> <p>crème dessert "couleur bave de crapaud"</p>	<p>FERIE</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette barre chocolat au lait cocktail de fruits au sirop</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

Légendes :	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	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable