

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 23 au 27 octobre 2023 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>velouté de légumes BIO</b></p> <p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p><b>chou fleur BIO</b> sauce blanche (pdt BIO)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>galette bretonne</p>	<p>salade verte</p> <p>rôti de porc* LR sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i></p> <p>frites</p> <p><b>edam BIO</b></p> <p>fruit frais</p>	<p>chou blanc rémoulade</p> <p>mezze penne à la napolitaine</p> <p>camembert</p> <p>cocktail de fruit au sirop</p>	<p>tomate vinaigrette</p> <p><b>émincés de poulet BIO</b> sauce indienne</p> <p><b>purée de légumes BIO</b></p> <p>Pont l'évêque AOP / AOC</p> <p>liégeois parfum vanille</p>	<p>saucisson à l'ail* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p> <p>goulash de bœuf VBF</p> <p>flageolets (carottes) CEE2</p> <p><u>yaourt sucré</u></p> <p>fruit frais</p>
<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 collective 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>"potage de la sorcière" au potiron</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>betteraves vinaigrette</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais</p>	<p>FERIE</p>	<p>salade capri (farfalles, tomates)</p> <p><u>cordon bleu de volaille</u></p> <p>haricots verts</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais</p>	<p>carottes râpées BIO</p> <p>cubes de colin d'alaska MSC sauce au citron</p> <p>semoule BIO (et ratatouille)</p> <p>fromage ovale</p> <p>gélifié saveur vanille</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>biscuits fourrés rouge sang</p> <p>lait nature</p> <p>sirop de "fraises maléfiques"</p>	<p>baguette</p> <p>barres chocolat lait</p> <p>fromage blanc sucré</p>		<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>spécialité pomme framboise</p>	<p>croissant</p> <p>ourson guimauve</p> <p>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	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