

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 21 au 25 octobre 2024 : VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
crêpe au fromage (emmental)			carottes râpées BIO	
sauté de porc* LR sauce charcutière <i>sauté de dinde sauce charcutière</i>	colin d'Alaska MSC pané et citron		filet de poulet sauce façon vallée d'auge	<u>goulash de bœuf VBF</u> <u>RAV</u>
haricots beurre	chou-fleur BIO au gratin et pdt BIO	ravioli aux légumes	petit pois CEE2	frites
yaourt parfum vanille BIO	petit fromage frais sucré	gouda		fromage frais arôme
	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	pain de mie beurre et miel	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</p> <p>fusilli BIO</p> <p>yaourt sucré</p>	<p>chou blanc rémoulade</p> <p>hoki pané MSC</p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p>tarte pommes rhubarbe</p>	<p>steak haché VBF RAV sauce tomate</p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>repas Halloween</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>crème dessert "couleur bave de crapaud"</p>	<p>FERIE</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>barre chocolat au lait</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p>	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>jus de fruit</p>	<p>biscuit fourré pomme</p> <p>fruit frais</p>	

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

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