

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 octobre 2022 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	salade verte	tomate vinaigrette	concombres vinaigrette	saucisson à l'ail* (et cornichon)
colin d'Alaska MSC poêlé	goulash de bœuf VBF	quenelles natures sauce crèmeuse	rôti de porc* jus aux échalote	émincés de poulet BIO sauce aux herbes
chou fleur CEE2 sauce blanche (pdt)	frites	riz BIO (champignons)	purée potiron pomme de terre	flageolets (carottes) CEE2
velouté aux fruits mixés	fromage frais à tartiner BIO	fromage AOP/AOC	mimolette à la coupe	yaourt sucré BIO local et circuit court
galette bretonne	fruit frais HVE	fruit frais HVE	crème dessert	fruit frais de saison
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
baguette fromage tranchette fruit frais	biscuit >30g produit laitier frais jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit au sirop	barre pâtisseries lait chocolaté fruit frais	baguette confiture dessert lacté

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	
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 = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable
Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : <b>100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable</b>				

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 31 octobre au 4 novembre 2022 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>repas Halloween</b> carottes HVE et olives noires</p> <p>haché au veau sauce tomate</p> <p><b>coquillettes BIO</b></p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>gâteau au chocolat jus d'orange</p>	<p>FERIE</p>	<p>betteraves HVE vinaigrette</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>fromage ovale</p> <p>dessert lacté</p>	<p>velouté de légumes</p> <p><b>omelette BIO</b></p> <p><b>semoule BIO</b> (ratatouille)</p> <p><b>yaourt sucré BIO</b></p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>salade de pépinette</p> <p><b>colin d'alaska MSC pané</b> (et citron)</p> <p>haricots verts CEE2</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais HVE</p>
<p>goûters :</p> <p>baguette barres choco noir x2 fruit frais</p>	<p>goûters :</p>	<p>goûters :</p> <p>croissant lait chocolaté fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>pain de mie confiture dessert lacté</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette barres chocolat lait compote pomme HVE</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

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**