

# 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	<b>carottes râpées BIO</b>	<b>betteraves BIO</b>
sauté de porc* LR sauce charcutière <i>sauté de dinde sauce charcutière</i>	<b>colin d'Alaska MSC pané et citron</b>	ravioli aux légumes	filet de poulet sauce façon vallée d'auge	goulash de bœuf VBF
haricots beurre	<b>chou-fleur BIO au gratin et pdt BIO</b>	gouda	petit pois CEE2	frites
<b>yaourt parfum vanille BIO</b>	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	<b>fruit frais BIO #</b>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
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</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</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</p> <p>barre chocolat au lait</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>jus de fruit</p>	<p>biscuit fourré pomme</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