

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 21 au 25 octobre 2024 : VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
crêpe au fromage (emmental)		velouté poireaux pdt		
	céleri rémoulade		carottes râpées BIO	betteraves BIO
sauté de porc* LR sauce charcutière	colin d'Alaska MSC pané et citron		filet de poulet sauce façon vallée d'auge	goulash de bœuf VBF
<i>sauté de dinde sauce charcutière</i>		ravioli aux légumes		
haricots beurre	chou-fleur BIO au gratin et pdt BIO		petit pois CEE2	frites
yaourt parfum vanille BIO		gouda		<u>fromage frais sucré</u>
fruit frais de saison	<u>petit fromage frais arôme</u>	fruit frais de saison	<u>coulommiers</u>	
	gaillardise fourrée fraise		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 :	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

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 arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><u>concombres vinaigrette</u></p> <p>hoki pané MSC</p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p>edam BIO #</p> <p><u>tarte au flan</u></p>	<p><u>roulade de volaille pistachée</u> et cornichon</p> <p>steak haché VBF sauce tomate</p> <p>semoule et ratatouille</p> <p><u>petit fromage frais sucré</u></p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>repas Halloween</i></p> <p>carottes râpées BIO et olives noires</p> <p><i>"doigts de sorcières" fourrés à la mozzarella et ketchup</i></p> <p><i>"purée de troll" aux haricots verts et pdt</i></p> <p>fromage à "moisissures bleues"</p> <p><i>crème dessert "couleur bave de crapaud"</i></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

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