

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes variés	betteraves HVE vinaigrette		laitue iceberg	carottes râpées HVE
rôti de porc* sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	cordons bleus de volaille		tortelloni au saumon MSC jus crème à l'aneth	<u>colin d'alaska MSC</u> <u>poêlé</u>
lentilles (carottes CEE2)	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)		camembert	semoule (et brocolis CEE2 sauce blanche)
petit fromage frais sucré	fromage frais à tartiner			yaourt arôme
fruit frais de saison	liégeois au chocolat		compote de pomme HVE allégée en sucre	fruit frais 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 = 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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

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