

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 21 au 25 novembre 2022 SEMAINE DES TERROIRS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de potiron	laitue iceberg		betteraves HVE sauce mimosa	carottes HVE aux olives (vinaigrette)
garniture choucroute* (rôti de porc) <i>garniture à la volaille</i>	filet de poulet sauce façon suprême		<u>paupiette au veau sauce aux herbes</u>	cassolette de poisson blanc MSC sauce crème
pommes de terre (et choux choucroute)	purée de courges pommes de terre		farfalles (et courgettes sauce blanche)	riz (et fondue de poireaux)
yaourt arôme	tomme		fromage ovale	fromage frais à tartiner aux herbes
crêpe au sucre (individuelle)	spécialité pomme mirabelle		fruit frais HVE	tourteau fromager

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 productions de viande
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable