

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 21 au 25 octobre 2024 : VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
crêpe au fromage (emmental)			carottes râpées BIO	
sauté de porc* LR sauce charcutière <i>bouchées de blé panées</i>	colin d'Alaska MSC pané et citron <i>tortilla (1/2 enfant)</i>	<u>ravioli au bœuf VBF</u>	<u>tarte BIO aux légumes</u> <u>du soleil</u>	goulash de bœuf VBF <i>galette de soja sauce tomate</i>
haricots beurre	chou-fleur BIO au gratin et pdt BIO	<i>ravioli aux légumes</i>	petit pois CEE2	<u>pommes campagnardes</u>
yaourt parfum vanille BIO	petit fromage frais sucré	gouda	bûche au lait de mélange	fromage frais arôme
	gaillardise fourrée fraise	fruit frais de saison	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	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	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 <i>lentilles aux tomates</i></p> <p>fusilli BIO</p> <p>yaourt sucré</p>	<p>chou blanc rémoulade</p> <p>hoki pané MSC <i>omelette</i></p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p>tarte pommes rhubarbe</p>	<p>steak haché VBF sauce tomate <i>garniture provençale (pois chiches, ratatouille, couraettes)</i></p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO #</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>"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 barre chocolat au lait cocktail de fruits au sirop</p>	<p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p>baguette fromage à tartiner jus de fruit</p>	<p>biscuit fourré pomme ourson guimauve 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	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable