

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 10 au 14 octobre 2022 SEMAINE DU GOUT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU GOUT 2022				
Italie	France	Espagne	La Réunion	Angleterre
émincés de poulet BIO sauce à la napolitaine	roulade de volaille et cornichon	concombres aux olives	rougail* saucisses	<u>salade de maïs BIO</u> (tomates) sauce à la menthe
mezze penne	bœuf VBF bourguignon	tortillas (1 pour 2)	rougail à la volaille	"fish" (colin d'alaska MSC plein filet pané)
suisse aux fruits BIO	carottes, navets HVE (pdt) au gratin	courgettes sauce tomate (et blé doré)	riz BIO	"and chips" frites (mayonnaise)
fruit frais HVE	tarte aux pommes	yaourt sucré	fromage AOP/AOC	crème dessert saveur pistache
		beignet au chocolat	ananas frais BIO	
			nectar de fruit exotique	

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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable