

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 23 au 27 octobre 2023 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>potage carottes</p> <p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>chou fleur sauce blanche et pdt</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>galette bretonne</p>	<p>salade verte</p> <p>rôti de porc* sauce charcutière <small>rôti de poulet sauce charcutière</small></p> <p>frites</p> <p>edam</p> <p>fruit frais</p>	<p>chou blanc rémoulade</p> <p>mezze penne à la napolitaine</p> <p>camembert</p> <p>cocktail de fruit au sirop</p>	<p>tomate vinaigrette</p> <p>émincés de poulet sauce indienne</p> <p>purée d'épinards et pomme de terre</p> <p>mimolette</p> <p>liégeois parfum vanille</p>	<p>saucisson à l'ail* (et cornichon) <small>roulade de volaille (et cornichon)</small></p> <p>goulash de bœuf VBF</p> <p>flageolets (carottes) CEE2</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</p>	<p>biscuit &gt;30g</p> <p>produit laitier frais</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>marbré</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>fromage</p> <p>compote pomme HVE</p>

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 = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 octobre au 03 novembre 2023 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><i>repas Halloween</i></p> <p>"potage de la sorcière" au potiron</p> <p>"poulet découpé en morceaux" sauce crème de poivron rouge</p> <p>pommes "ricanantes" et dosette de ketchup sanglant</p> <p>décoction de crème anglaise</p> <p>"fantôme d'oeuf à la neige"</p>	<p><i>betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise</i></p> <p><i>beignets de brocolis</i></p> <p><i>gouda</i></p> <p><i>fruit frais</i></p>	<p>FERIE</p>	<p><i>salade capri (farfalles, tomates)</i></p> <p><i>falafels et ketchup</i></p> <p><i>haricots verts</i></p> <p><i>petit fromage frais arôme</i></p> <p><i>fruit frais</i></p>	<p><i>carottes râpées</i></p> <p><i>cubes de colin d'alaska MSC sauce au citron</i></p> <p><i>semoule (et ratatouille)</i></p> <p><i>fromage ovale</i></p> <p><i>gélifié saveur vanille</i></p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p><i>biscuits fourrés rouge sang lait nature sirop de "fraises maléfiques"</i></p>	<p><i>baguette barres chocolat lait ananas au sirop</i></p>		<p><i>céréales lait nature spécialité pomme framboise</i></p>	<p><i>croissant ourson guimauve fruit frais</i></p>

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 = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles  
nouvelle recette/nouveau produit  
produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée  
AOC = Appellation Origine Contrôlée  
Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de  
niveau 2  
pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable