

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 8 au 12 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>sauté de bœuf BIO sauce carbonade</p> <p>chou fleur BIO (et pomme de terre BIO)</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>rôti de porc* LR froid</p> <p><i>rôti de volaille froid</i></p> <p>purée céleri pomme de terre</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>manchons de poulet rôtis</p> <p>pâtes BIO (ratatouille BIO)</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>	<p>FERIE</p>	<p>carottes râpée BIO à l'orange</p> <p>couscous végétarien</p> <p>semoule BIO</p> <p>yaourt arôme pêche BIO local et circuit court</p> <p>tarte aux pommes</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

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 15 au 19 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
lasagnes au bœuf VBF	émincés de poulet LR sauce poivre	bœuf VBF bourguignon	taboulé (semoule BIO)	colin d'alaska MSC pané et citron
fromage frais à tartiner	pommes de terre BIO	beignets de brocolis	omelette BIO	poêlée de légumes BIO (et pdt BIO)
fruit frais BIO	fromage AOP/AOC	suisse aux fruits BIO	yaourt sucré	fromage BIO
	purée de pomme BIO	biscuit	fruit frais de saison	mousse au chocolat

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

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 22 au 26 novembre 2021 - Semaine des Terroirs

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté de légumes BIO</p> <p>potée* aux lentilles (au sauté de porc LR)</p> <p><i>potée à la volaille</i></p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p>	<p><i>hachis parmentier brocolis au bœuf BIO</i></p> <p>fromage BIO</p> <p>spécialité pomme mirabelle</p>	<p>sauté de veau sauce au cidre</p> <p>haricots beurre</p> <p>mimolette à la coupe</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>tarte flan au fromage</p> <p>pâtes BIO (et carottes BIO)</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p><i>morceaux de colin d'alaska sauce aux agrumes</i></p> <p>riz BIO (et fondue de poireaux)</p> <p>fromage frais à tartiner aux herbes</p> <p>tourteau fromager</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

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable