

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 21 au 25 novembre 2022 SEMAINE DES TERROIRS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>garniture choucroute* (rôti de porc) <i>garniture à la volaille</i></p> <p>pommes de terre (et choux choucroute)</p> <p>yaourt arôme BIO local et circuit court</p> <p>crêpe au sucre (individuelle)</p>	<p>filet de poulet sauce façon suprême</p> <p>purée de courges pommes de terre</p> <p>tomme</p> <p>spécialité pomme mirabelle</p>		<p>betteraves HVE sauce mimosa</p> <p>tarte au fromage</p> <p>coquillettes BIO (courgettes sauce blanche)</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>carottes BIO aux olives (vinaigrette)</p> <p>cassolette de poisson blanc MSC sauce crème</p> <p>riz (et fondue de poireaux)</p> <p>tourteau fromager</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 productions de viande
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable