

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 16 au 20 octobre 2023 SEMAINE DES COULEURS

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|--|--|--|
| VIOLET | ORANGE | ROUGE | VERT | JAUNE |
| betteraves BIO et raisins secs | médailon de surimi et sauce cocktail | potage tomate | concombres BIO vinaigrette au persil | œuf dur mayonnaise |
| moussaka au bœuf VBF | émincés de poulet BIO sauce mandarine | rôti de bœuf VBF et ketchup | tortelloni ricotta épinard jus façon pesto | colin d'Alaska sauce curry |
| yaourt nature BIO et confiture de prune | purée de carottes et de pdt au curcuma | riz et haricots rouges à la tomate | fromage à tartiner ail et fines herbes | pommes duchesses |
| raisin noir | mimolette individuelle | fromage à la coupe | fromage à tartiner ail et fines herbes | cantal AOP |
| raisin noir | gâteau couleur "orange" | spécialité pomme fraise | pomme granny | ananas frais BIO |
| gouters : | gouters : | gouters : | gouters : | gouters : |
| baguette pâte à tartiner spécialité pomme punes | baguette confiture d'abricot orange | biscuit carré fraise fromage blanc nature gelée de groseille | pain au lait barres chocolat noir x2 sirop de menthe | baguette beurre et miel poire au sirop |

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