

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 16 au 20 octobre 2023 SEMAINE DES COULEURS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>VIOLET</b>	<b>ORANGE</b>	<b>ROUGE</b>	<b>VERT</b>	<b>JAUNE</b>
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
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
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