

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 octobre 2023 SEMAINE DES COULEURS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VIOLET	ORANGE		VERT	JAUNE
betteraves BIO et raisins secs	médailon de surimi et sauce cocktail		concombres BIO vinaigrette au persil	œuf dur mayonnaise
moussaka au bœuf VBF	émincés de poulet BIO sauce mandarine		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		fromage à tartiner ail et fines herbes	pommes duchesses
raisin noir	mimolette individuelle		fromage à tartiner ail et fines herbes	cantal AOP
	gâteau couleur "orange"		pomme granny	ananas frais BIO

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 exploitations de niveau 2
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 = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable