

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 10 au 14 octobre 2022 SEMAINE DU GOUT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU GOUT 2022				
Italie	France	Espagne	La Réunion	Angleterre
velouté à la tomate basilic	roulade de volaille et cornichon <i>taboulé</i>	concombres aux olives	achard de légumes (carottes et chou blanc HVE)	salade de maïs (tomates) sauce à la menthe
émincés de poulet BIO sauce à la napolitaine <i>boulettes de soja sauce napolitaine</i>	bœuf VBF bourguignon <i>crêpes au fromage</i>	tortillas	rougail* saucisses <i>rougail végétarien</i>	"fish" (colin d'alaska MSC plein filet pané)
mezze penne	carottes, navets HVE (pdt) au gratin	courgettes sauce tomate (et blé doré)	riz BIO	"and chips" frites (mayonnaise)
suisse aux fruits BIO	camembert	yaourt sucré BIO	fromage AOP/AOC	mimolette
fruit frais HVE	tarte aux pommes	beignet au chocolat	ananas frais BIO nectar de fruit exotique	crème dessert saveur pistache

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 = issue 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

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**