

S47

Menus Restaurant Scolaire



Semaine du 22 au 26 novembre 2021 - Semaine des Terroirs

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de potiron	Laitue iceberg		Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	Carottes aux raisins secs
Potée* aux lentilles (au sauté de porc)	Hachis parmentier brocolis au bœuf BIO		Tarte flan au fromage	Morceaux de colin d'Alaska sauce aux agrumes
<i>potée à la volaille</i>			Pâtes BIO (et carottes BIO)	Riz BIO et fondue de poireaux
Yaourt sucré BIO local et circuit court	Fromage BIO		Fromage AOP/AOC	Fromage frais aux herbes à tartiner
Crêpe au sucre (individuelle)	Compote BIO		Fruit frais BIO	Tourteau fromager

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnement

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 d'Origine Protégée

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

HVE : Haute Valeur Environnementale

PDT: pomme de terre

MSC : pêche durable