

S47

Menus Restaurant Scolaire



Semaine du 21 au 25 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de potiron	Laitue iceberg	SEMAINE DES TERROIRS 2022	Betteraves HVE sauce mimosa	Carottes HVE aux olives (vinaigrette)
Garniture choucroute* (dont rôti de porc* LR)	Emincés de poulet BIO sauce tomate basilic		Tarte au fromage	Cassolette de poisson blanc MSC sauce crème
Pommes de terre (et choux choucroute)	Purée de courges pommes de terre		Coquillettes BIO (et courgettes sauce blanche)	Riz BIO (et fondue de poireaux)
Yaourt arôme BIO local et circuit court	Fromage AOP/AOC		Fromage ovale	Fromage frais à tartiner aux herbes
Crêpe au sucre (individuelle)	Spécialité pomme mirabelle		Fruit frais HVE	Tourteau fromager

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

Légendes :

VPF : Viande Porc Française
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

CEE2 Certificat Environnemental des
exploitations de niveau 2

PDT: pomme de terre

MSC : pêche durable

Pour l'année 2022-2023 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable