

Menus Restaurant Scolaire



Semaine du 20 au 24 novembre 2023 Semaine des Terroirs : Les Hauts de France

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage poireaux / pdt	Betteraves rouge et chicons vinaigrette au fromage blanc		Tarte aux poireaux	Pâté de foie* et cornichon
Emincés de poulet BIO sauce pain d'épices	Carbonade flamande de bœuf VBF		Jambon* VPF qualité supérieure <i>*Rôti de poulet froid</i> Pdt et chicons au gratin	* Pâté de volaille Waterzoï de poisson (cubes de colin MSC, carottes BIO, pdt BIO, céleri, oignons, poireau, crème fraîche, persil)
Beignets de chou-fleur	Frites		Petit fromage frais sucré	Fromage à tartiner BIO
Mimolette	Fomage ovale		Fruit frais BIO	Tarte pommes rhubarbe
Fruit frais BIO	Spécialité pomme biscuit			

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

Équivalent EGALIM

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