

S47

# 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 flamnde de bœuf VBF		Jambon* VPF qualité supérieure	* 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		*Rôti de poulet froid Pdt et chicons au gratin	
Mimolette	Fomage ovale		Petit fromage frais sucré	Fromage à tartiner BIO
Fruit frais BIO	Spécialité pomme biscuit		Fruit frais BIO	Tarte pommes rhubarbe

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 Controlée

Equivalent 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