

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 21 au 25 octobre 2024 : VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
crêpe au fromage (emmental)	demi pamplemousse et sucre	velouté poireaux pdt	<b>carottes râpées BIO</b>	<b>betteraves BIO</b>
sauté de porc* LR sauce charcutière <i>bouchées de blé panées</i>	<b>colin d'Alaska MSC pané et citron</b> <i>tortilla (1/2 enfant)</i>	ravioli aux légumes	filet de poulet sauce façon vallée d'auge <i>tarte méditerranéenne</i>	goulash de bœuf VBF <i>galette de soja sauce tomate</i>
haricots beurre	<b>chou-fleur BIO au gratin et pdt BIO</b>	gouda	petit pois CEE2	frites
<b>yaourt parfum vanille BIO</b>	petit fromage frais sucré		bûche au lait de mélange	fromage frais arôme
fruit frais de saison	gaillardise fourrée fraise	fruit frais de saison	mousse chocolat	<b>fruit frais BIO #</b>

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 = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 au 31 octobre 2024 : VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>velouté légumes BIO</b></p> <p>émincés de poulet LR sauce indienne <i>lentilles aux tomates</i></p> <p><b>fusilli BIO</b></p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>chou blanc rémoulade</p> <p><b>hoki pané MSC</b> <i>omelette</i></p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p><b>edam BIO #</b></p> <p>tarte pommes rhubarbe</p>	<p>salami* et cornichon <i>terrines de légumes</i></p> <p>steak haché VBF sauce tomate <i>garniture provençale (pois chiches, ratatouille courgettes)</i></p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>repas Halloween</i></p> <p><b>carottes râpées BIO et olives noires</b></p> <p><i>"doigts de sorcières" fourrés à la mozzarella et ketchup</i></p> <p><b>"purée de troll" aux haricots verts et pdt</b></p> <p>fromage à "moisissures bleues"</p> <p>crème dessert "couleur bave de crapaud"</p>	<p>FERIE</p>

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 = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable