

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 8 au 12 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	accras de morue			carottes râpées à l'orange
carbonade de bœuf VBF	jambon* VPF qualité supérieure <i>rôti de volaille froid</i>		FERIE	couscous végétarien
chou fleur vapeur (et pdt)	purée céleri pomme de terre			semoule
fromage frais sucré	camembert			yaourt arôme
fruit frais de saison	fruit frais de saison			tarte aux pommes

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

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 15 au 19 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	radis beurre		taboulé (semoule et quinoa)	tomates vinaigrette
lasagnes au bœuf VBF	émincés de poulet sauce poivre		falafel (pois chiches) et ketchup	colin d'alaska MSC pané et citron
fromage frais à tartiner	pommes de terre façon sarladaises		haricots verts	épinards sauce blanche (et pdt)
fruit frais de saison	emmental à la coupe		yaourt sucré	gouda
	compote de pomme (HVE)		fruit frais de saison	mousse au chocolat

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

Légendes :				
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	MSC = pêche durable
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	

# 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 (saucisses rondelles)	<i>hachis parmentier brocolis et bœuf VBF</i>		tarte flan au fromage	<i>morceaux de colin d'alaska sauce aux agrumes</i>
<i>potée à la volaille</i>			<i>farfalles (et carottes jaunes)</i>	riz (et fondue de poireaux)
yaourt sucré	tomme		fromage ovale	fromage frais à tartiner aux herbes
crêpe au sucre (individuelle)	spécialité pomme mirabelle		fruit frais de saison	tourteau fromager

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

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable