

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 10 au 14 octobre 2022 SEMAINE DU GOUT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU GOUT 2022				
Italie	France		La Réunion	Angleterre
velouté à la tomate basilic	roulade de volaille et cornichon		achard de légumes (carottes et chou blanc HVE)	salade de maïs (tomates) sauce à la menthe
filet de poulet sauce à la napolitaine	bœuf VBF bourguignon		rougail* saucisses	"fish" (colin d'alaska MSC plein filet pané)
			rougail à la volaille	
mezze penne	carottes, navets HVE (pdt) au gratin		riz	"and chips" frites (mayonnaise)
petit fromage frais arôme	camembert		fromage tranchette	mimolette
fruit frais HVE	tarte aux pommes		ananas frais	crème dessert saveur pistache
			nectar de fruit exotique	

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 = issue Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**