



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	<b>VENDREDI</b> REPAS VEGETARIEN
velouté aux légumes variés  sauté (ou rôti) de porc* LR sauce charcutière  <i>émincés de poulet sauce charcutière</i>  <b>carottes BIO (lentilles BIO)</b>  petit fromage frais sucré  fruit frais de saison	<b>betteraves BIO</b> sauce fromage blanc  cordon bleu de volaille  poêlée de légumes (pdt)  fromage frais à tartiner  liégeois au chocolat	chou blanc rémoulade  rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise  purée haricot vert pomme de terre  <b>fromage BIO</b>  crêpe au sucre	laitue iceberg  <i>tortelloni au saumon</i> <i>MSC jus crème à l'aneth</i>  camembert  <b>purée de pomme BIO</b>	carottes râpées  <b>omelette BIO et fromage</b> <b>râpée BIO</b>  riz (épinards sauce blanche)  <b>yaourt arôme vanille BIO</b>  fruit frais de saison
<b>goûters :</b> céréales lait nature compote pomme HVE	<b>goûters :</b> baguette beurre fruit frais <b>lait nature</b>		<b>goûters :</b> barre pâtissière petit fromage frais arôme fruit frais	<b>goûters :</b> pain au chocolat gelifié saveur caramel jus de fruit

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

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable