

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 22 au 26 novembre 2021 - Semaine des Terroirs

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de potiron	laitue iceberg	rillettes de thon à la ciboulette (mayonnaise)	betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	carottes aux raisins secs
potée* aux lentilles (saucisses rondelles)	<i>hachis parmentier brocolis au bœuf BIO</i>	sauté de veau sauce au cidre	tarte flan au fromage	<i>morceaux de colin d'alaska sauce aux agrumes</i>
potée à la volaille		haricots beurre	<i>farfalles (et carottes jaunes)</i>	<i>riz BIO (et fondue de poireaux)</i>
yaourt sucré <b>BIO</b> local et circuit court	fromage <b>BIO</b>	mimolette à la coupe	fromage ovale	fromage frais à tartiner aux herbes
crêpe au sucre (individuelle)	spécialité pomme mirabelle	fruit frais <b>BIO</b>	fruit frais <b>BIO</b>	tourteau fromager
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>		<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
pain de mie fromage à tartiner fruit frais	barre pâtissière petit fromage frais sucré jus de fruit		galette bretonne lait chocolaté compote	baguette miel fruit frais lait nature

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