

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 octobre 2023 SEMAINE DES COULEURS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>VIOLET</b>	<b>ORANGE</b>		<b>VERT</b>	<b>JAUNE</b>
<p>betteraves et raisins secs</p> <p>moussaka au bœuf VBF</p> <p>yaourt nature BIO et confiture de prune</p> <p>raisin noir</p>	<p>médailon de surimi et sauce cocktail</p> <p>émincés de poulet sauce mandarine</p> <p>purée de carottes pdt BIO au curcuma</p> <p>mimolette individuelle</p> <p>gâteau couleur "orange"</p>		<p>concombres BIO vinaigrette au persil</p> <p>tortelloni ricotta épinard jus façon pesto</p> <p>fromage à tartiner ail et fines herbes</p> <p>pomme granny</p>	<p>œuf dur mayonnaise</p> <p>colin d'Alaska sauce curry</p> <p>pommes duchesses</p> <p>saint paulin</p> <p>ananas frais BIO</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>		<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>baguette</p> <p>barre chocolat</p> <p>lait nature</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette orange</p>		<p>pain au lait</p> <p>barres chocolat noir x2</p> <p>sirop de menthe</p>	<p>madeleine</p> <p>ourson guimauve</p>

*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	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
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	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable