

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	betteraves vinaigrette		<b>velouté de légumes BIO</b>	<b>chou blanc rémoulade</b>
<b>émincés de poulet BIO</b> sauce paprika	boulettes de bœuf VBF sauce caramel		<b>riz BIO</b> à la napolitaine (plat complet végété)	calamars à la romaine
poêlée de légumes (pdt)	blé doré et légumes tajine			carottes sauce blanche (et pépinettes)
carré de l'est	<b>yaourt sucré BIO local</b> <b>et circuit court</b>		petit fromage frais arôme	<b>fromage frais à tartiner BIO</b>
compote de pomme HVE	fruit frais		fruit frais	flan goût vanille nappé caramel

--	--	--	--	--

*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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 15 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt et thon)	salade de lentilles (échalotes, ciboulette)		potage carotte	concombres vinaigrette fromage blanc
wings de poulet LR	<b>tortelloni tomate mozzarella BIO</b>		cordon bleu	cassolette de la mer (quenelle brochet et cubes colin Alaska)
beignets de brocolis			petit pois CEE2	<b>riz BIO</b>
<b>suisse aux fruits BIO</b>	saint nectaire AOP / AOC		velouté aux fruits mixés	crème anglaise
fruit frais	fruit frais		<b>fruit frais BIO</b>	gâteau fondant chocolat

*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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (semoule BIO)	velouté de légumes BIO		REPAS DE NOEL	<u>achard de légumes</u>
colin d'alaska MSC pané et citron	rôti de porc* LR sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i>			omelette BIO sauce piperade
haricots verts BIO	flageolets CEE2			<u>purée de pomme de terre</u>
suisse arôme	chaource AOP/AOC			<u>fromage BIO</u>
fruit frais	cocktail de fruits au sirop		clémentines BIO	crème dessert parfum chocolat

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