

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
émincés de poulet BIO sauce à la napolitaine	roulade de volaille et cornichon		rougail* saucisses <small>rougail à la volaille</small>	<u>salade de maïs BIO</u> (tomates) sauce à la menthe
mezze penne	bœuf VBF bourguignon		riz BIO	"fish" (colin d'alaska) MSC plein filet pané)
suisse aux fruits BIO	carottes, navets HVE (pdt) au gratin		fromage AOP/AOC	"and chips" frites (mayonnaise)
fruit frais HVE	tarte aux pommes		ananas frais BIO nectar de fruit exotique	crème dessert saveur pistache

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VPF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPP = 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