

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 16 au 20 novembre 2020 SEMAINE DES TERROIRS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté aux légumes BIO</p> <p>potée auvergnate* (saucisses*) <i>saucisses volaille</i></p> <p>potée auvergnate (pomme de terre chou vert)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>crêpe au sucre</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>hachis parmentier céleri et bœuf VBF</p> <p>fromage BIO</p> <p>spécialité pomme mirabelle</p>	<p>rillettes de thon</p> <p>sauté et quenelles de veau façon blanquette</p> <p>petits pois aux oignons</p> <p>mimolette à la coupe</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>mezze penne, lentilles, tomates concassées</p> <p>fromage ovale</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>carottes aux raisins secs</p> <p>colin d'alaska façon crumble saveur pain d'épices</p> <p>haricots verts BIO</p> <p>yaourt sucré</p> <p>tourteau fromager</p>

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

* = Plat contenant du porc
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre
MSC : pêche durable

REPAS VEGETARIEN