

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 4 au 8 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	<u>betteraves BIO</u>		<u>potage potiron</u>	tomates vinaigrette
<u>émincés de poulet BIO</u> sauce paprika	boulettes de bœuf VBF sauce caramel		<u>riz et poulet à la napolitaine (plat complet)</u>	calamars à la romaine
poêlée de légumes (pdt)	<u>semoule et légumes</u> <u>tajine</u>			carottes sauce blanche (et pépinettes)
carré de l'est	<u>yaourt sucré</u>		<u>suisse aux fruits BIO</u>	<u>fromage frais à tartiner BIO</u>
compote de pomme HVE	<u>fruit frais BIO</u>		fruit frais	<u>gélifié caramel</u>

*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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

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			cordon bleu	cassolette de la mer (quenelle brochet et cubes colin Alaska)
beignets de brocolis	<b>tortelloni tomate mozzarella BIO</b>		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*

## 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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 18 au 22 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (semoule BIO)	<u>potage tomate</u>		REPAS DE NOEL	<u>achard de légumes</u>
colin d'alaska MSC pané et citron	rôti de porc* LR sauce brune			omelette BIO sauce piperade
haricots verts BIO	flageolets CEE2			purée de céleri
suisse arôme	chaource AOP/AOC			tomme individuelle
fruit frais	<u>biscuit</u>		clémentines BIO	crème dessert parfum chocolat

*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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable