

# 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>ROUGE</b>	<b>VERT</b>	<b>JAUNE</b>
<p>moussaka au bœuf VBF</p> <p>yaourt nature BIO et confiture de prune</p> <p>raisin noir</p>	<p>émincés de poulet BIO sauce mandarine</p> <p>purée de carottes pdt BIO au curcuma</p> <p>gouda BIO</p> <p>gâteau couleur "orange"</p>	<p>rôti de bœuf VBF et ketchup</p> <p>riz et haricots rouges à la tomate</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>spécialité pomme fraise</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>colin d'Alaska sauce curry</p> <p>pommes duchesses</p> <p>cantal AOP</p> <p>ananas frais BIO</p>

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

## Légendes :

VBV = 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