

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet BIO sauce paprika	boulettes de bœuf VBF sauce caramel		velouté de légumes BIO	tomates vinaigrette
poêlée de légumes (pdt)	blé doré et légumes tajine		<u>riz et poulet à la napolitaine (plat complet)</u>	calamars à la romaine
carré de l'est	yaourt sucré BIO local et circuit court			<u>carottes BIO sauce blanche (et pepinettes)</u>
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*

**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)			potage carotte	
wings de poulet LR			cordons bleus	cassiolette de la mer (quenelle brochet et cubes colin Alaska)
beignets de brocolis	<b>tortelloni tomate mozarella 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			gâteau fondant chocolat

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

<b>Légendes :</b>				
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	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 ( <b>semoule BIO</b> )			REPAS DE NOEL	tomate vinaigrette estragon
colin d'alaska MSC pané et citron	rôti de porc* LR sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i>			<b>omelette BIO</b> sauce piperade
<b>haricots verts BIO</b>	flageolets CEE2			purée de céleri
suisse arôme	chaource AOP/AOC			
	cocktail de fruits au sirop		<b>clémentines BIO</b>	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