

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 6 au 10 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté de légumes <b>BIO</b></p> <p>nuggets de poulet <b>BIO</b> <i>bouchées de blé</i></p> <p>chou fleur CEE2 au gratin (et pdt)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p>	<p>salade écolière (pdt, tomates)</p> <p>tarte flan saumon ciboulette <i>tarte méditerranéenne</i></p> <p>poêlée de légumes</p> <p>petit fromage frais sucré</p>		<p>carottes râpées à l'orange</p> <p>boulettes de soja sauce aigre douce</p> <p>purée de potiron et pdt</p> <p>yaourt arôme <b>BIO</b> local et circuit court</p>	<p>chili con carne au bœuf VBF <i>chili sin carne</i></p> <p><b>riz BIO</b></p> <p>chaource <b>AOP/AOC</b></p> <p>fruit frais</p>

--	--	--	--	--

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

<b>Légendes :</b>	<p>CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>## = Aide UE à destination des écoles</p> <p>nouvelle recette/nouveau produit</p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>
-------------------	--	---	---	--