

**MENUS VALIDES EN COMMISSION DE RESTAURANT VITROLLES  
NOVEMBRE 2020**

	LUNDI 2 novembre 2020	MARDI 3 novembre 2020	MERCREDI 4 novembre 2020	JEUDI 5 novembre 2020	VENDREDI 6 novembre 2020
	Salade verte & croûtons  Poisson pané & citron  Chou fleur (bio) persillé  Camembert & Pain spécial  Flan vanille nappé caramel & sablés des flandres	Potage de légumes  Dinde rôtie au jus  Blé pilaf  Mimolette  Fruit (bio)	Chou chinois soja, vinaigre balsamique  Croc Fromage  Haricots verts (bio) persillés  Yaourt nature & sucre  Eclair au chocolat	Carottes râpées (bio) au citron  Bolognaise de bœuf (bœuf égrené (bio), sauce tomate)  Macaronis (bio) & râpé  Gouda (bio)  Compote poire (bio)	Salade de pommes de terre  Cabillaud sauce agrumes  Petit pois au jus  Petit suisse aux fruits  Banane (bio)
	9 novembre 2020	10 novembre 2020	11 novembre 2020	12 novembre 2020	13 novembre 2020
	Betteraves (bio) ciboulette  Aile de poulet barbecue  Coquillettes & râpé  Vache qui rit  Fruit	Tarte au fromage  Boulettes soja/tomate/basilic  Purée de potiron (bio)  Yaourt aux fruits  Fruit	FERIE	Potage poireau/pommes de terre  Sauté de bœuf forestier  Haricots verts (bio) sautés  Emmental & Pain spécial  Fruit	Salade verte (bio)  Brandade de poisson  Coulommier  Cocktail de fruits au sirop
	16 novembre 2020	17 novembre 2020	18 novembre 2020	19 novembre 2020	20 novembre 2020
	Velouté de courgettes  Sausisse de toulouse Sausisse de volaille  Lentilles au jus  Petit suisse aux fruits  Fruit (bio)	Salade de blé  Omelette (bio)  Epinards à la béchamel  Camembert & Pain spécial  Fruit	Carottes (bio) râpées au citron  Rôti de dinde à la sauge  Riz pilaf  Bûche de chèvre  Poire au sirop	Salade verte (bio)  Bœuf rôti & jus séparé  Brocolis (bio)  Fromage blanc nature & sucre  Tarte aux pommes	Salade farandole (chou blanc (bio), mais,olives)  Lieu sauce citron  Farfalles & râpé  Gouda  Crème dessert vanille
	23 novembre 2020	24 novembre 2020	25 novembre 2020	26 novembre 2020	27 novembre 2020
	Salade Iceberg  Couscous d'agneau merguez  Semoule  Edam  Compote de pomme (bio)	Carottes râpées (bio) vinaigrette  Poisson pané & citron  Purée de courgettes  Petit suisse nature & sucre  Chou à la vanille	Cœur de palmier/ olives  Quenelles nature aux champignons (béchamel, champignons)  Boulgour  Saint paulin & Pain spécial  Fruit (bio)	Potage de légumes  Escalope de veau hâché aux herbes  Petit pois/carottes  Mimolette  Fruit (bio)	Radis rondelle/mais/olives  Colin sauce provençale  Riz pilaf  Samos  Crème au caramel

Scolarest vous informe que tous les produits carnés sont soumis à un cahier des charges strict : toutes les viandes sont certifiées françaises et, de plus, le bœuf 100% muscles est sélectionné dans la catégorie " race à viande " telle que charolaise ou équivalente.



**Label Rouge:** Désigne des produits qui par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits courants similaires.



**Agriculture Biologique Europe:** Garantit un mode de production et de transformation respectueux de l'environnement et du bien-être animal, amélioration de la qualité du sol de l'eau, des végétaux et des animaux et développement de la biodiversité. Il n'est pas permis d'utiliser d'OGM, de pesticides et d'engrais chimiques de synthèse. Les conditions d'élevage sont imposées pour garantir le bien-être des animaux.



**Label de viande Label Rouge:** Viande issue d'un élevage répondant au cahier des charges Label Rouge qui a subi un processus de transformation ou de cuisson différent du cahier des charges Label Rouge.



**Viande Bio France (VBF):** Ce label appartient à l'INTERBIEV (Association nationale interprofessionnelle du bœuf et des viandes) et désigne la viande de bœuf française. Il désigne les bœufs nés, élevés, abattus, découpsés et transformés en France.

	LUNDI 30 novembre 2020	MARDI 1 décembre 2020	MERCREDI 2 décembre 2020	JEUDI 3 décembre 2020	VENDREDI 4 décembre 2020
	Pizza comté beaufort  Blanquette de poulet Carottes (bio) sautées  Fromage blanc nature & sucre  Fruit	Salade verte (bio)  Hachi-parmentier <small>(bœuf égrainé (bio), purée de pommes de terre (bio))</small>  Gouda (bio)  Liégeois au chocolat	Salade de riz  Sauté de veau marenge Haricots verts (bio) persillés  Emmental  Fruit	Potage au potiron  Pané de blé fromage épinards Coquillettes & râpé  Yaourt aux fruits  Fruit (bio)	Salade farandole <small>(chou blanc (bio), maïs, olives)</small>  Lieu sauce ciboulette  Brocolis (bio)  Coulommier & Pain spécial <small>Compote pomme/poire (bio) &amp; madeleine</small>
	7 décembre 2020	8 décembre 2020	9 décembre 2020	10 décembre 2020	11 décembre 2020
	Potage marron/ champignons  Croque-monsieur fromage  Haricots beurre sautés  Vache qui rit Fruit (bio)	Betteraves (bio) ciboulette  Bœuf bourguignon  Blé  Petit suisse nature & sucre  Fruit	Carottes râpées (bio) au citron  Jambon supérieur Jambon de dinde  Epinards à la vache qui rit  Tomme noire & Pain spécial  Tarte sablée à l'abricot	Mélange maïs, tomates, olives  Escalope de veau hâché sauce pizzaïolo  Semoule  Bûche de chèvre  Fruit (bio)	Salade de pommes de terre persillé  Cabillaud sauce safrané  Julienne de légumes  Mimolette  Banane (bio)
	14 décembre 2020	15 décembre 2020	16 décembre 2020	17 décembre 2020	18 décembre 2020
	Salade Iceberg  Chili végétarien <small>(haricots rouges, tomate, poivron, carotte)</small> Riz créole  Bleu  Compote pomme (bio)	Radis rondelle/tomate/olives  Aile de poulet barbecue  Courgettes (bio) à la béchamel  Yaourt nature & sucre  Muffin nature pépites chocolat	<b>REPAS DE NOEL 2020</b> 		Carottes râpées (bio) & pommes cuites  Colin sauce crème basilic  Boulgour  Camembert  Flan vanille nappé caramel

Scolarest vous informe que tous les produits carnés sont soumis à un cahier des charges strict : toutes les viandes sont certifiées françaises et, de plus, le bœuf 100% muscles est sélectionné dans la catégorie " race à viande " telle que charolaise ou équivalente.



**Label Rouge**: Désigne des produits qui par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits courants similaires.



**Agriculture Biologique France**: Garantit un mode de production et de transformation respectueux de l'environnement et du bien-être animal: amélioration de la qualité du sol, de l'eau, des végétaux et des animaux et développement de la biodiversité. Il n'est pas permis d'utiliser d'OGM, de pesticides et d'engrais chimiques de synthèse. Les conditions d'élevage sont imposées pour garantir le bien-être des animaux.



**Label de viande Label Rouge**: Viande issue d'un élevage répondant au cahier des charges Label Rouge qui a subi un processus de transformation ou de cuisson conforme au cahier des charges Label Rouge.



**Viande Rouge Française (VRF)**: Ce label appartient à l'INTERVEV (Association nationale interprofessionnelle du bœuf et des vaches) et désigne la viande de bœuf d'origine française. Il désigne les bœufs nés, élevés, abattus, découpez et transformés en France.