

Menus du Restaurant Scolaire du 28/09/2020 au 16/10/2020

	Lundi	mardi	Jeudi	vendredi
du 28/09 au 2/10	Salade de pâtes 3 couleurs sauce mayonnaise Rôti de veau Poêlée de légumes (haricots verts, salsifis, carottes) Yaourt aux fruits aromatisés *œuf, sulfites	Paella junior maison au porc Chèvre Raisin muscat * Poisson et dérivés, arachide, sulfites	Salade de carottes râpées et quinoa Filet de hoki Gratin de choux-fleurs Crème dessert chocolat * Moutarde, Poisson œuf et dérivé, Soja	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Salade batavia Lasagnes aux légumes et fromage de chèvre Yaourt à boire * Sulfites
du 5/10 au 9/10	Pâté de campagne Escalope de veau à la viennoise Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts) St Morêt Banane * Sulfites, Œuf et dérivé, fruits à coques	Couscous maison (poulet, merguez) Chavroux Melon Canari * Sulfites	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Feuilleté fromage fondu Omelette nature Courgette gratinée Emmental Pomme Golden * Sulfites, œuf	Salade de betteraves et oignons Filet de lieu à la bretonne Brocolis Riz au lait * Sulfites, poisson et dérivés soja
du 12/10 au 16/10	Radis beurre Pâtes tortis à la carbonara aux dés de jambon Emmental râpé Compote de pomme * Sulfites, arachide	<u>JOURNEE DU GOUT</u> <u>Assiette découverte</u> Gardianne de taureau de la Crau Mélange de riz camarguais Carottes bio Dégustation de brousse du Rove au miel de la Sainte-Baume Raisin muscat du Ventoux / Navette * Moutarde, œuf	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Salade de haricots verts Quenelles à la sauce tomate Riz nature Petit-suisse aux fruits * Sulfites, œufs, moutarde	Salade de lentilles, dés d'emmental, persil Filet de colin Purée de potiron Poire Williams * Moutarde, Sulfites, Poisson

***Allergènes présents à chaque repas : gluten = blé - lactose = produits laitiers.**

Certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits de saison.

Sous réserve de modification en fonction des cours et arrivages.

Compte-tenu des mesures pour lutter contre la propagation du Covid – 19, les menus peuvent être simplifiés, nous comptons sur votre compréhension.



Produits issus de l'agriculture biologique



Le mot du nutritionniste

Les PAT « les-projets-alimentaires-territoriaux » :

Les actions répondant aux objectifs du programme national, pour l'alimentation, et aux objectifs des plans régionaux de l'agriculture durable, peuvent prendre la forme de projets alimentaires territoriaux. Ces derniers visent à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs et à développer l'agriculture sur les territoires ainsi que la qualité de l'alimentation. »

Ces projets alimentaires territoriaux sont élaborés de manière concertée avec l'ensemble des acteurs d'un territoire et répondent à l'objectif de structuration de l'économie agricole et de mise en œuvre d'un système alimentaire territorial. Ils participent à la consolidation de filières territorialisées et au développement de la consommation de produits issus de circuits courts, en particulier relevant de la production biologique.

Le PAT en région *Provence-Alpes-Côte d'Azur* (PACA):

Pour la région PACA, le PAT est animé par la DRAAF, l'ADEME, le Réseau rural Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur, la Région Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur et la Chambre Régionale d'Agriculture. Encore au stade de la concertation à l'heure où nous écrivons, les partenaires du réseau régional des PAT incitent au rapprochement avec les porteurs de projets.

Au mois prochain.