

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 2 au 6 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade verte	céleri rémoulade	salade maïs et tomates	pizza emmental	taboulé
lasagnes au bœuf VBF	omelette BIO sauce florentine	filet de poulet sauce estragon	jambon* de qualité supérieure <i>rôti de poulet</i>	hoki MSC (plein filet) doré au beurre
	semoule BIO et épinards sauce blanche	beignets de salsifis	gratin de chou fleur CEE2 (pdt)	petits pois CEE2
yaourt sucré BIO	fromage ovale	chaource AOP/AOC	petit fromage frais sucré	gouda BIO
fruit frais de saison	moelleux saveur chocolat	fruit frais de saison	fruit frais BIO	flan saveur vanille nappé caramel
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette fromage tranchette jus de fruit produit laitier frais	baguette beurre fruit frais barres choco x2	biscuit >30g fromage frais sucré jus de fruit	pain de mie barre chocolat lait compote pomme HVE	croissant lait nature fruit frais

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 9 au 13 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
potage aux légumes variés	tomates vinaigrette	concombres vinaigrette	laitue iceberg	salade de farfalles et cubes de fromage
sauté de bœuf VBF sauce curry	saucisses de francfort* et ketchup <i>saucisses de volaille</i>	boulettes agneau sauce thym	émincés de poulet label et riz à l'oriental (plat complet)	boulettes de blé panées façon thaï
carottes BIO et pdt BIO	purée de pdt	flageolets aux oignons		haricots verts CEE2
fromage frais sucré	fromage à tartiner BIO	pointe de brie	Saint Nectaire AOP / AOC	yaourt arôme framboise BIO local et circuit court
fruit frais de saison	spécialité pomme abricot	crème dessert saveur vanille	banane	fruit frais BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner jus de fruit plf	riz soufflé lait nature fruit frais	marbré nougat fruit frais	baguette confiture prune suisse arôme fruit frais	baguette fromage à tartiner spécialité pomme fraise ourson guimauve

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