

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 5 au 9 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	Repas végétarien betteraves HVE vinaigrette framboise	salade de maïs (tomate)	laitue iceberg	carottes râpées HVE sauce fromage blanc
bœuf VBF bourguignon	boulettes de soja sauce tomate	paupiette au veau sauce au curry	nuggets de poulet BIO	<u>poisson pané</u>
carottes CEE2 vapeurs (pdt)	semoule BIO	fusillis BIO	épinards au gratin (pdt)	frites
carré de l'est	suisse aux fruits BIO	fromage AOP/AOC	yaourt sucré BIO local et circuit court	tomme
mousse au chocolat lait	fruit frais HVE	fruit au sirop	gaufrettes fourrées parfum vanille	fruit frais HVE
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
céréales lait nature fruit frais	baguette pâte à tartiner spécialité pomme fraise lait nature	biscuit >30g fromage frais sucré jus de fruit	baguette fromage tranchette fruit frais jus de fruit	baguette confiture yaourt arôme lait chocolaté

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 = issue Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des
productions de niveau 2
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**