

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LA RENTREE carottes râpées <i>émincés de poulet BIO</i> sauce milanaise pommes de terre rissolées gouda <i>BIO</i> compote de pommes HVE	betteraves vinaigrette garniture provençale végétarienne semoule yaourt sucré fruit frais de saison	concombres vinaigrette paupiette au veau sauce printanière haricots verts CEE2 carré de l'est mousse chocolat au lait	tomate vinaigrette bœuf VBF bourguignon riz et fondue de poireaux <i>suisse aux fruits BIO</i> gaufrettes fourrées parfum vanille	roulade de volaille et cornichon colin d'Alaska MSC pané carottes <i>BIO</i> et pdt <i>BIO</i> Saint Nectaire AOP/AOC fruit frais de saison
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette confiture fraise fromage blanc sucré jus de fruit	biscuit pompon chocolat lait nature pêche au sirop	baguette pâte à tartiner fruit frais yaourt sucré	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	baguette barre chocolat lait jus de fruit lait+choco poudre

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