

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 15 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	carottes râpées	accras de morue	taboulé (à la semoule BIO)	salade verte
boulettes de bœuf VBF sauce poivre vert	tarte au fromage (emmental)	rôti de poulet froid et ketchup	nuggets de poulet	hoki MSC (plein filet) doré au beurre
beignets de chou-fleur	poêlée de légumes BIO et pdt BIO	coquillettes	épinards au gratin (pdt)	purée de pommes de terre
fromage à tartiner BIO	yaourt sucré BIO local et circuit court	coulommiers	fromage frais arôme	Chaource AOP
gâteau fourré fraise	fruit frais de saison	fruit frais de saison	fruit frais de saison	crème dessert saveur vanille
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre fruit frais lait nature	riz soufflé lait nature spécialité pomme framboise	marbré petit fromage frais sucré jus de fruit	pain de mie fromage à tartiner cocktail de fruits au sirop	baguette confiture abricot yaourt arôme 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