

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates)	melon	céleri rémoulade	<i>Repas Portugais</i> accras de morue	<u>taboulé à la semoule</u> <u>BIO</u>
calamars à la romaine	steak haché VBF sauce tomate	émincés de poulet sauce façon suprême	feijoada (saucisses rondelles* et haricots rouges)	omelette
haricots verts CEE2	pomme de terre façon sarladaise	brocolis CEE2 (pdt)	<i>feijoada à la volaille</i>	tortis BIO et ratatouille
suisse aux fruits BIO	pont l'évêque AOP/AOC	fromage à tartiner	yaourt arôme vanille BIO	camembert
fruit frais BIO	gélifié saveur vanille	brownie	tarte au flan sirop de grenadine	fruit frais de saison
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
biscuits fourrés fraise x2 lait nature compote pomme	baguette barre chocolat noir x2 fruit frais yaourt arôme	pain de mie beurre fruit frais	baguette fromage tranchette fruit frais	pain chocolat petit fromage frais arôme jus de fruit

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