

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 septembre 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| macédoine | pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i> | laitue iceberg | concombres cubes sauce aneth | carottes râpées BIO |
| daube de bœuf VBF sauce provençale | ails de poulet LR | haché au veau sauce barbecue | tarte méditerranéenne | cubes de colin d'Alaska MSC sauce créole |
| semoule BIO | petits pois CEE2 et carottes | purée de pomme de terre et céleri | batonnière aux haricots plats | riz BIO |
| mimolette | fromage frais sucré | montcendre | suisse aux fruits BIO | cantal AOP/AOC |
| fruit frais de saison | fruit frais de saison | liégeois au chocolat | biscuit | spécialité pomme banane |
| gouters : | gouters : | gouters : | gouters : | gouters : |
| baguette confiture fraise crème dessert parfum vanille compote | baguette fromage à tartiner poire au sirop lait nature | brioche tranches x2 ourson guimauve fruit frais | céréales au miel lait nature fruit frais | baguette pâte à tartiner yaourt 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