

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 2 au 6 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>radis beurre</u></p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p>yaourt sucré BIO</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><u>achards de légumes</u></p> <p>omelette BIO sauce florentine</p> <p>semoule BIO et épinards sauce blanche</p> <p>fromage ovale</p> <p>moelleux saveur chocolat</p>	<p>salade maïs et tomates</p> <p>filet de poulet sauce estragon</p> <p>beignets de salsifis</p> <p>chaource AOP/AOC</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>pizza emmental</p> <p>jambon* de qualité supérieure <i>rôti de poulet</i></p> <p>gratin de chou fleur CEE2 (pdt)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>taboulé</p> <p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>gouda BIO</p> <p>flan saveur vanille nappé caramel</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>jus de fruit</p> <p>produit laitier frais</p>	<p>baguette</p> <p>beurre</p> <p>fruit frais</p> <p>barres choco x2</p>	<p>biscuit >30g</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>jus de fruit</p>	<p>pain de mie</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>croissant</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>
<i>Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements</i>				
Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable