

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	betteraves vinaigrette	céleri rémoulade	taboulé (semoule BIO)	tomates vinaigrette
saucisses* de Strasbourg <i>saucisse de volaille</i>	émincés de poulet BIO sauce poivre	steak haché VBF sauce tomate	crêpe emmental	colin d'alaska MSC pané
carottes CEE2 (et lentilles)	pommes de terre façon sarladaises	blé doré et blettes provençale	haricots verts CEE2	épinards sauce blanche (et pdt)
fromage à tartiner	yaourt sucré BIO	Saint Nectaire AOP/AOC	suisse aux fruits BIO	saint paulin individuel
<u>spécialité pomme poire</u>	fruit frais de saison	gélifié saveur vanille	<u>fruit frais BIO</u>	mousse au chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
croissant petit fromage frais arôme jus de fruit	baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop lait nature	biscuit fromage blanc nature confiture fraise	baguette barre chocolat lait compote pomme HVE yaourt sucré	riz soufflé lait nature fruit frais
<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