

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	salade de maïs (et tomates)	œuf dur mayonnaise	céleri rémoulade	<i>Braderie de Lille</i>
boulettes de blé façon thaï	rôti de poulet au jus	steak haché VBF sauce barbecue	émincés de poulet sauce façon cari au lait de coco	betteraves BIO vinaigrette
haricots verts CEE2	lentilles et carottes CEE2	beignets de brocolis	riz et haricots rouges à la tomate	<i>moules sauce façon marinière</i>
saint nectaire AOP #	suisse aux fruits BIO	yaourt arôme	coulommiers	<i>frites</i>
biscuit palets bretons x2	fruit frais de saison	banane	compote de pommes BIO	<i>gouda</i>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre et miel fruit frais lait nature	marbré lait nature spécialité pomme coing	pain de mie fromage à tartiner jus d'orange	biscuit moelleux citron fromage blanc nature confiture de fraise	baguette barre chocolat lait fruit frais petit fromage frais sucré

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

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