

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise aux pdt BIO (pdt BIO, thon, mayonnaise)	palets fromagers emmental	tomates vinaigrette	médailillon de surimi et sauce cocktail	carottes râpées BIO vinaigrette
émincés de poulet LR sauce façon dijonnaise	tajine végé (pdt BIO, pois chiches, courgettes, carottes, tomates)	rôti de bœuf VBF et mayonnaise	saucisses de strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	tortelloni au saumon sauce crème estragon
haricots verts BIO	yaourt sucré	pommes campagnardes	lentilles CEE2	carré de l'est
chaource AOP #	fruit frais BIO #	emmental	petit suisse aux fruits BIO	liégeois parfum chocolat
fruit frais de saison		spécialité pomme cassis	fruit frais de saison	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain chocolat petit fromage frais sucré jus de fruit	baguette fromage à tartiner cocktail fruits au sirop lait nature	baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie confiture fraise produit laitier frais	céréales lait nature fruit frais

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