

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 2 au 6 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade verte	céleri rémoulade		pizza emmental	taboulé
lasagnes au bœuf VBF	<b>omelette BIO sauce florentine</b>		jambon* de qualité supérieure <i>rôti de poulet</i>	<b>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</b>
	<b>semoule BIO et épinards sauce blanche</b>		gratin de chou fleur CEE2 (pdt)	petits pois CEE2
<b>yaourt sucré BIO</b>	fromage ovale		petit fromage frais sucré	<b>gouda BIO</b>
fruit frais de saison	moelleux saveur chocolat		<b>fruit frais BIO</b>	flan saveur vanille nappé caramel

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

<b>Légendes :</b>				
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
LR = Label Rouge		<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 9 au 13 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
potage aux légumes variés	tomates vinaigrette		laitue iceberg	salade de farfalles et cubes de fromage
sauté de bœuf VBF sauce curry	saucisses de francfort* et ketchup <i>saucisses de vollaile</i>		émincés de poulet label et riz à l'oriental (plat complet)	boulettes de blé panées façon thaï
<b>carottes BIO et pdt BIO</b>	purée de pdt			haricots verts CEE2
fromage frais sucré	<b>fromage à tartiner BIO</b>		Saint Nectaire AOP / AOC	<b>yaourt arôme framboise BIO local et circuit court</b>
fruit frais de saison	spécialité pomme abricot		banane	<b>fruit frais BIO</b>

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

<b>Légendes :</b>				
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable