

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LA RENTREE</p> <p>carottes râpées</p> <p><u>émincés de volaille LR</u></p> <p><u>sauce milanaise</u></p> <p>pommes de terre rissolées</p> <p><b>gouda BIO</b></p> <p>compote de pommes HVE</p>	<p>betteraves vinaigrette</p> <p>garniture provençale végétarienne</p> <p>semoule</p> <p><u>yaourt sucré BIO</u></p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>paupiette au veau sauce printanière</p> <p>haricots verts CEE2</p> <p>carré de l'est</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>tomate vinaigrette</p> <p>bœuf VBF bourguignon</p> <p>riz et fondue de poireaux</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p>gaufrettes fourrées parfum vanille</p>	<p>roulade de volaille et cornichon</p> <p>colin d'Alaska MSC pané</p> <p><b>carottes BIO et pdt BIO</b></p> <p>Saint Nectaire AOP/AOC</p> <p>fruit frais de saison</p>

--	--	--	--	--

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

**Légendes :**

VBF = Viande Bovine Française  
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française  
\* = Plat contenant du porc  
LR = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles  
nouvelle recette/nouveau produit  
**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée  
AOC = Appellation Origine Contrôlée  
Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2  
pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable