

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	betteraves vinaigrette	<i>repas Alsacien</i>	<b>velouté de légumes BIO</b>	tomates vinaigrette
<b>émincés de poulet BIO</b> sauce paprika	boulettes de bœuf VBF sauce caramel	<i>salade verte et croutons</i>		calamars à la romaine
poêlée de légumes (pdt)	blé doré et légumes tajine	<b>saucisses strasbourg*</b> <i>et saucisson à l'ail*</i> <i>saucisses de volaille</i>	<b>riz BIO</b> à la napolitaine (plat complet végété)	carottes sauce blanche (et pépinettes)
carré de l'est	<b>yaourt sucré BIO local</b> <b>et circuit court</b>	<b>munster AOP</b>	petit fromage frais arôme	<b>fromage frais à tartiner BIO</b>
compote de pomme HVE	fruit frais	<i>tarte croisillons aux pommes</i> <i>jus de raisins</i>	fruit frais	flan goût vanille nappé caramel

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