

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 décembre 2023

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

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