

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
macédoine	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	laitue iceberg	concombres cubes sauce aneth	<b>carottes râpées BIO</b>
daube de bœuf VBF sauce provençale	ailes de poulet LR	haché au veau sauce barbecue	tarte méditerranéenne	cubes de colin d'Alaska MSC sauce créole
<b>semoule BIO</b>	petits pois CEE2 et carottes	purée de pomme de terre et céleri	batonnière aux haricots plats	<b>riz BIO</b>
mimolette	<b>yaourt sucré BIO</b>	montcendre	<b>suisse aux fruits BIO</b>	cantal AOP/AOC
fruit frais de saison	fruit frais de saison	liégeois au chocolat	biscuit	spécialité pomme banane

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