

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 9 au 13 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>velouté de légumes BIO</b>	tomates vinaigrette	concombres 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>	boulettes agneau sauce thym	émincés de poulet LR et riz à l'oriental (plat complet)	boulettes de blé panées façon thai
<b>carottes BIO et pdt BIO</b>	purée de pdt	flageolets aux oignons		haricots verts CEE2
fromage frais sucré	<b>fromage à tartiner BIO</b>	pointe de brie	Saint Nectaire AOP / AOC	<b>yaourt arôme framboise BIO local et circuit court</b>
fruit frais de saison	spécialité pomme abricot	crème dessert saveur vanille	banane	<b>fruit frais BIO</b>

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