

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 9 au 13 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	tomates vinaigrette	concombres vinaigrette	laitue iceberg	salade de farfalles et cubes de fromage
sauté de bœuf VBF sauce curry	saucisses de francfort* <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
carottes BIO et pdt BIO	purée de pdt	flageolets aux oignons		haricots verts CEE2
fromage frais sucré	fromage à tartiner BIO	pointe de brie	Saint Nectaire AOP / AOC	yaourt arôme framboise BIO local et circuit court
fruit frais de saison	spécialité pomme abricot	crème dessert saveur vanille	banane	fruit frais BIO

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