

Menus Restaurant Scolaire



Semaine du 4 au 8 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Betteraves vinaigrette		Tomates vinaigrette	Roulade de volaille et cornichon
Emincés de poulet BIO sauce milanaise	Garniture provençale végétarienne		Bœuf VBF bourguignon	Colin d'Alaska MSC pané
Pommes de terre rissolées	Semoule		Riz et fondue de poireaux	carottes BIO et pdt BIO
Gouda BIO	Yaourt sucré		Suisse aux fruits BIO	Saint Nectaire AOP/AOC
Compote de pommes HVE	fruit frais de saison		gaufrettes fourrées parfum vanille	Fruit frais de saison

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnement

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 d'Origine Protégée

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 Certificat Environnemental des exploitations de niveau 2

PDT: pomme de terre

MSC : pêche durable

Pour l'année 2022-2023 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable