

S37

Menus Restaurant Scolaire



Semaine du 11 au 15 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Carottes râpées		Taboulé (à la semoule BIO)	Salade verte
Boulettes de bœuf VBF sauce poivre vert	Tarte au fromage (emmental)		Nuggets de poulet	Haki MSC (plein filet) doré au beurre
Beignets de chou-fleur	Poêlée de légumes BIO et pdt BIO		Epinard au gratin (pdt)	Purée de Pdt
Fromage à tartiner BIO	Yaourt sucré BIO local et curcuit court		Fromage frais arôme	Chaource AOP
Gâteau fourré fraise	Fruit frais de saison		Fruit frais de saison	Crème dessert saveur vanille

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