

# Menus Restaurant Scolaire

Semaine du 9 au 13 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux légumes variés	Tomate vinaigrette		Laitue iceberg	Salade de farfallles et cubes de fromage
Sauté de bœuf VBF sauce curry	Saucisses de Francfort* et ketchup <small>*saucisses de volaille</small>		Emincés de poulet label et riz à l'oriental	Boulettes de blé panées façon thaï
Carottes BIO et pdt BIO	Purée de pdt		Saint-Nectaire AOP/AOC	Haricots verts CEE2
Fromage frais sucré	Fromage à tartiner BIO		Banane	Yaourt arôme framboise BIO local et circuit court
Fruit frais de saison	Spécialité pomme abricot			Fruit frais BIO

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