

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 08 au 12 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	laitue iceberg vinaigrette échalote			
cordon bleu	haché au saumon sauce florentine		garniture chili sin carne	<b>ailles de poulet issu de LR</b>
<i>palets fromagers au chèvre</i>				<i>tarte aux poireaux</i>
<b>haricots verts BIO (ail et persil)</b>	purée de potiron et de pdt		<b>riz BIO</b>	petits pois CE2 (et carottes)
			<b>gouda BIO #</b>	pont l'évêque AOP #
moelleux coco local circuit court	<b><u>crème dessert parfum chocolat</u></b>		banane	fruit frais

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

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	