

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 septembre 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|----------|---|---|
| <p>daube de bœuf VBF sauce provençale <i>garniture aux lentilles tomates</i></p> <p>semoule BIO</p> <p>mimolette</p> <p>fruit frais de saison</p> | <p>pâté de campagne* et cornichon <i>œuf dur et mayonnaise</i></p> <p>ailes de poulet LR <i>palets fromagers emmental</i></p> <p>petits pois CEE2 et carottes</p> <p>fromage frais sucré</p> | | <p>concombres cubes sauce aneth</p> <p>tarte méditerranéenne <i>bouchées de blé</i></p> <p>battonnière aux haricots plats</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> | <p>cubes de colin d'Alaska MSC sauce créole <i>garniture mexicaine</i></p> <p>riz BIO</p> <p>cantal AOP/AOC</p> <p>spécialité pomme banane</p> |

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