

# 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><b>semoule BIO</b></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><b>suisse aux fruits BIO</b></p>	<p>cubes de colin d'Alaska MSC sauce créole <i>garniture mexicaine</i></p> <p><b>riz BIO</b></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