

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 9 au 13 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>potage aux légumes variés</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce curry tarte chèvre basilic</p> <p><b>carottes BIO et pdt BIO</b></p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>saucisses de francfort* et ketchup omelette et ketchup</p> <p>purée de pdt</p> <p><b>fromage à tartiner BIO</b></p> <p>spécialité pomme abricot</p>		<p>émincés de poulet label et riz à l'oriental (plat complet)</p> <p>riz à l'orientale végété</p> <p>Saint Nectaire AOP / AOC</p> <p>banane</p>	<p>salade de farfalles et cubes de fromage</p> <p>boulettes de blé panées façon thai</p> <p>haricots verts CEE2</p> <p><b>yaourt arôme framboise BIO local et circuit court</b></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