

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 15 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>boulettes de bœuf VBF sauce poivre vert</p> <p>beignets de chou-fleur</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>gâteau fourré abricot</p> <p>gouters : baguette beurre fruit frais</p>	<p>carottes râpées</p> <p>tarte au fromage (emmental)</p> <p>poêlée de légumes BIO et pdt BIO</p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p> <p>fruit frais de saison au choix</p> <p>gouters : riz soufflé lait nature spécialité pomme framboise</p>	<p>palets fromager emmental</p> <p>rôti de poulet froid et ketchup</p> <p>coquillettes</p> <p>emmental</p> <p>fruit frais de saison au choix</p> <p>gouters : marbré petit fromage frais sucré jus de fruit</p>	<p>taboulé (à la semoule BIO)</p> <p>nuggets de poulet</p> <p>épinards au gratin (pdt)</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison au choix</p> <p>gouters : pain de mie fromage à tartiner cocktail de fruits au sirop</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>purée de pommes de terre</p> <p>Chaource AOP</p> <p>crème dessert saveur vanille</p> <p>gouters : baguette confiture abricot yaourt arôme</p>

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

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

LR = Label Rouge

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