

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 2 au 6 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade verte	céleri rémoulade	salade maïs et tomates	pizza emmental	taboulé
lasagnes au bœuf VBF	<b>omelette BIO sauce florentine</b>	filet de poulet sauce estragon	jambon* de qualité supérieure <i>rôti de poulet</i>	<b>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</b>
	<b>semoule BIO et épinards sauce blanche</b>	beignets de salsifis	gratin de chou fleur CEE2 (pdt)	petits pois CEE2
<b>yaourt sucré BIO</b>	fromage ovale	chaource AOP/AOC	petit fromage frais sucré	<b>gouda BIO</b>
fruit frais de saison	moelleux saveur chocolat	fruit frais de saison	<b>fruit frais BIO</b>	flan saveur vanille nappé caramel
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette fromage tranchette jus de fruit	baguette beurre fruit frais	biscuit >30g fromage frais sucré jus de fruit	pain de mie barre chocolat lait compote pomme HVE	croissant lait nature fruit frais

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 9 au 13 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
potage aux légumes variés	tomates vinaigrette	concombres vinaigrette	laitue iceberg	salade de farfalles et cubes de fromage
sauté de bœuf VBF sauce curry	saucisses de francfort* et ketchup <i>saucisses de volaille</i>	boulettes agneau sauce thym	<b>émincés de poulet BIO</b> et riz à l'orientale (plat complet)	boulettes de blé panées façon thaï
<b>carottes BIO et pdt BIO</b>	purée de pdt	flageolets aux oignons		haricots verts CEE2
fromage frais sucré	<b>fromage à tartiner BIO</b>	pointe de brie	Saint Nectaire AOP / AOC	<b>yaourt arôme framboise BIO local et circuit court</b>
fruit frais de saison	spécialité pomme abricot	crème dessert saveur vanille	banane	<b>fruit frais BIO</b>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette pâte à tartiner collective jus de fruit	riz soufflé lait nature fruit frais	marbré nougat fruit frais	baguette confiture prune collective suisse arôme	baguette fromage à tartiner spécialité pomme fraise

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