

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet LR sauce façon dijonnaise <i>tarte poireaux</i>	palets fromagers emmental		médailon de surimi et sauce cocktail	carottes râpées BIO vinaigrette
haricots verts BIO	tajine végété (pdt BIO, pois chiches, courgettes, carottes, tomates)		saucisses de strasbourg* <i>tortilla (1/2 enfant)</i>	tortelloni au saumon sauce crème estragon
chaource AOP #			lentilles CEE2	
fruit frais de saison	fruit frais BIO #		petit suisse aux fruits BIO	liégeois parfum chocolat

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