

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 13 au 17 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de maïs (et poivrons)	betteraves vinaigrette	céleri rémoulade	<b>taboulé (semoule BIO)</b>	tomates vinaigrette
saucisses* de Strasbourg <i>saucisses de volaille</i>	<b>émincés de poulet BIO</b> sauce poivre	steak haché VBF sauce tomate	crêpe emmental	colin d'alaska MSC pané
carottes CEE2 (et lentilles)	pommes de terre façon sarladaises	blé doré et blettes provençale	haricots verts CEE2 et pdt	épinards sauce blanche (et pdt)
fromage à tartiner au choix	<b>yaourt sucré BIO</b>	<b>Saint Nectaire AOP/AOC</b>	<b>suisse aux fruits BIO</b>	saint paulin individuel
<b>compote de pomme BIO</b>	fruit frais de saison au choix	gélifié saveur vanille	fruit frais au choix	mousse au chocolat
<b>gouters :</b> croissant petit fromage frais arôme jus de fruit	<b>gouters :</b> baguette fromage tranquette cocktail de fruits au sirop	<b>gouters :</b> biscuit fromage blanc nature confiture fraise	<b>gouters :</b> baguette barre chocolat lait compote pomme HVE	<b>gouters :</b> riz soufflé lait nature fruit frais

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

### Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

VPF = Viande Porc Française

# = Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

RAV = Race à Viande

LR = Label Rouge

produit issu agriculture biologique

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable