

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes fraîcheur	tarte aux 3 fromages		céleri BIO rémoulade	macédoine
émincés de poulet issu de LR sauce à l'indienne <i>batonnets mozzarella</i>	pâtée pdt chou vert aux saucisses* (chipolatas*)		tortelloni au saumon sauce crème estragon	garniture couscous végété
haricots verts CE2 (ail et persil)	<i>pâtée végétarienne</i>			semoule BIO
yaourt sucré BIO local circuit court	fromage frais arôme		chaource AOP #	bûche au lait de mélange
fruit frais	fruit frais BIO #		spécialité pomme fraise	banane
tranches brioche x2 gelée groseille lait nature	baguette fromage à tartiner sirop de grenadine		adeleine caramel beurre salé local circuit cou petit fromage frais sucré jus de fruit	baguette pâte à tartiner ananas au sirop

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 = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre