

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 21 au 25 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	radis beurre	<u>Repas Asie</u> concombres cubes sauce coriandre	tomates BIO entières et vinaigrette
bœuf haché VBF à la provençale	filet de poulet et son jus	cassolette au veau (sauté et quenelle)	boulettes panées de blé façon thaï	poêlée de merlu doré au beurre
coquillettes	haricots verts et beurre	semoule (carottes)	riz BIO (et batonnière de légumes)	épinards au gratin (pdt)
emmental à la coupe	suisse BIO aux fruits	fromage BIO	fromage frais à tartiner	fromage frais sucré
fruit frais BIO	fruit frais de saison	liégeois au chocolat	spécialité pomme ananas nectar multi fruits	quatre-quarts pur beurre

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

* = Plat contenant du porc
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles

pdt = accompagnement pomme de terre

REPAS VEGETARIEN