



Restauration scolaire

MENUS DU 6/09/2021 AU 10/09/2021







LUNDI

MARDI

MERCREDI










JEUDI

VENDREDI

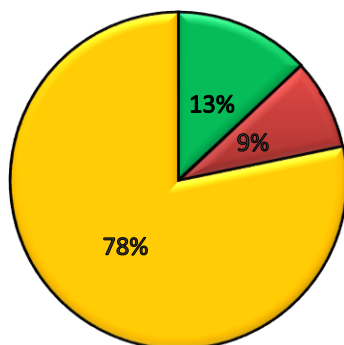
FLAMMENKUCHE GRATINEE SALADE VERTE	TOMATES MOZZARELLA 	CREPE FOURREE CHAMPIGNONS	TRANCHE DE SURIMI SAUCE COCKTAIL	CAROTTES RAPEES 
CORDON BLEU	POULET ROTI	STEAK HACHE	HACHIS PARMENTIER DE BOEUF BOUQUET DE SALADE	FILET DE LIMANDE MEUNIERE
CHOUX FLEUR	SEMOULE ET LEGUMES AUX EPICES	BATONNIERE DE LEGUMES		PETITS LEGUMES
EMMENTAL	TARTARE		COMTE	
BANANE	YAOURT 	COMPOTE POMME 	ANANAS FRAIS	FROMAGE BLANC
 PAIN Du "Fournil des lacs" à Xonrupt 				

Les menus sont donnés à titre indicatifs et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements
Selon les arrivages les viandes bovines sont d'origines Française ou étrangère.

SIGNIFICATION DES PRINCIPAUX LABELS

 AB Agriculture Biologique	 AOC / AOP Appellation d'origine
 IGP Indication Géographique Protégée	 STG Spécialité Traditionnelle Garantie
 LR Label Rouge	 HVE Niveau 3 Haute Valeur Environnementale
 RUP Régions Ultra Périphériques	 Ecolabel Pêche Durable
 Produit d'origine local (Département des Vosges)	Certains produits équivalents à ces labels (mentions, écolabel, ou certification) sont aussi pris en compte dans la repartition de la qualité des menus.

REPARTITION DE LA QUALITE DES PRODUITS



■ BIO ■ LABELS ■ AUTRES