



Restauration scolaire

MENUS DU 13/09/2021 AU 19/09/2021









LUNDI

MARDI

MERCREDI











JEUDI

VENDREDI

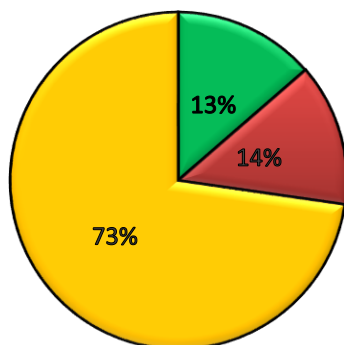
| | | | | |
|---|--|-----------------------------|---|---|
| CONCOMBRE VINAIGRETTE  | PIZZA FROMAGE SALADE VERTE | ASPERGES BLANCHES | CERVELAS CORNICHONS | MACEDOINE MAYONNAISE |
| ECHINE FUMEE | CUBE DE COLIN  SAUCE MARINIÈRE | PATES A LA BOLOGNAISE | TOMATE FARCIE | SAUTE DE DINDONNEAU |
| GARNITURE DE LEGUMES | RIZ PILAF | | EBLY | PETITS POIS |
| | | | BRIE  | SAINT NECTAIRE   |
| YAOURTS NATURE SUCRE GALETTE  | RAISIN BLANC | POMME | FLAN CAMEL | NECTARINE |
|  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, ecolabel, ou certification) sont aussi pris en compte dans la repartition de la qualité des menus. |

REPARTITION DE LA QUALITE DES PRODUITS



■ BIO ■ LABELS ■ AUTRES