



Restauration scolaire

MENUS DU 20/09/2021 AU 24/09/2021






LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

TOMATE VINAIGRETTE 	QUICHE LORRAINE SALADE VERTE	JAMBON BLANC	CAROTTES RAPEES	ASSORTIMENT DE ROULADE
COLIN MEUNIERE CITRON 	BOULETTES DE BŒUF	POULET ROTI	PALETTE A LA DIABLE	NUGGETS DE POULET
PUREE	LENTILLES EN SAUCE	PETITS LEGUMES	COQUILLETES AU BEURRE	HARICOTS PERSILLES
PAVE DAUPHINOIS	CANTAL 			VACHE QUI RIT
TARTE AU FLAN	POIRE	COMPOTE POMMES 	YAOURT	BANANE
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



IGP
Indication Géographique Protégée



LR
Label Rouge



RUP
Régions Ultra Périphériques



Produit d'origine local
(Département des Vosges)



AOC / AOP
Appellation d'origine



STG
Spécialité Traditionnelle Garantie



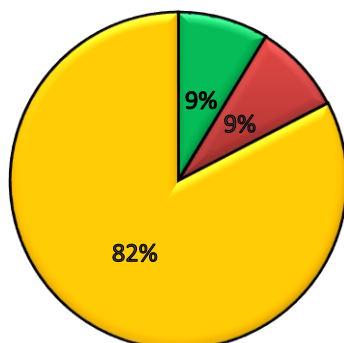
HVE Niveau 3
Haute Valeur Environnementale



Ecolabel Pêche Durable

Certains produits équivalents à ces labels (mentions, écolabel, ou certification) sont aussi pris en compte dans la répartition de la qualité des menus.

REPARTITION DE LA QUALITE DES PRODUITS



■ BIO ■ LABELS ■ AUTRES