



Restauration scolaire

MENUS DU 27/09/2021 AU 01/10/2021














LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

TABOULE DE LEGUMES 	CONCOMBRE VINAIGRETTE 	SOUPE DE BUTTERNUT	CREPE FOURREE CHAMPIGNONS BOUQUET DE SALADE	TARTINE DE MOUSSE DE CANARD
CHIPOLATAS GRILLEES	POULET A LA CREME	SAUCISSE VIENNOISE	FILET DE COLIN A L'ORIGAN 	STEAKS DE VEAU
POEELE CAROTTES ET BROCOLIS 	MACARONIS 	HARICOTS VERT 	CHOUX FLEUR A LA BECHAMEL	FRITES 
MUNSTER ALSACE  			CHANTENEIGE FOUETTEE 	
BANANE	MOUSSE CHOCOLAT 	RAISINS BLANC	POMME	FROMAGE BLANC ET COULIS 
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



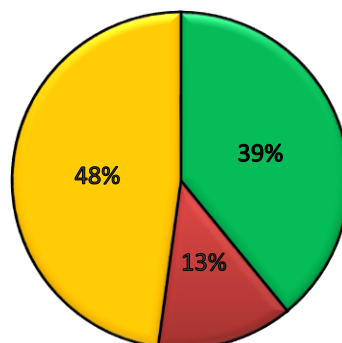
HVE Niveau 3
Haute Valeur Environnementale



Ecolabel Pêche Durable

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

REPARTITION DE LA QUALITE DES PRODUITS



■ BIO ■ LABELS ■ AUTRES