



Restauration scolaire

MENUS DU 4/10/2021 AU 08/10/2021















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

TOMATES MOZZARELLA 	PIZZA FROMAGE SALADE VERTE	FLAMMENKUCHE GRATINEE	CAROTTES VINAIGRETTE 	MACEDOINE DE LEGUMES 
BOULETTES DE BŒUF 	POISSON PANE CITRON 	BRANDADE DE MERLU	SAUTE DE DINDE 	CORDON BLEU
PETITS LEGUMES	RIZ PILAF		FLAGEOLETS ET POMMES DE TERRE	PUREE DE POTIMARRONS 
	MAROILLES 		ST MORET 	CHEVRE BUCHETTE 
YAOURT FRUITS 	ANANAS	COMPOTE 	BEIGNET FOURRE AU CHOCOLAT	QUETSCHES 
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
(Vosges, Alsace)



AOC / AOP
Appellation d'origine



STG
Spécialité Traditionnelle Garantie



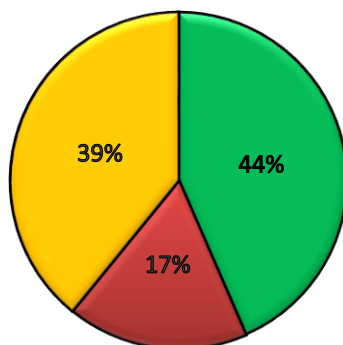
HVE Niveau 3
Haute Valeur Environnementale



Ecolabel Pêche Durable

Certains produits équivalents à ces labels (mentions, ecolabel, ou certification) peuvent être pris en compte dans la repartition de la qualité des menus.

REPARTITION DE LA QUALITE DES PRODUITS



■ BIO ■ LABELS ■ AUTRES