



Restauration scolaire



MENUS DU 8/04/2024 AU 12/04/2024



CONCOMBRE VINAIGRETTE 	FLAMMENKUCHE GRATINEE SALADE VERTE	ASPERGES BLANCHES, MAYONNAISE	CAROTTES RAPEES 	BETTERAVES ROUGES, CROUTONS A L'AIL
TOMATES FARCIES	LIMANDE MEUNIÈRE 	EMINCE DE DINDE	AIGUILLETES DE POULET	ECHINE FUMEE 
BLE SAUCE BASILIC	POEELE DE LEGUMES	PETITS POIS	LENTILLES AUX LARDONS	COQUILLETES 
	BUCHE DU PILAT	BABYBEL 	COMTE 	SAINTE MORET 
YAOURT FRAMBOISES 	BANANE 	POIRE	GAUFRE CHANTILLY	ORANGE
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



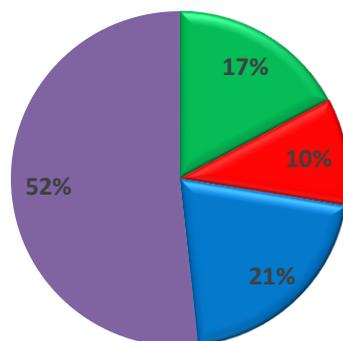
HVE Niveau 3
Haute Valeur Environnementale



Ecolabel Pêche Durable

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

REPARTITION DE LA QUALITE DES PRODUITS



■ BIO ■ LABELS ■ LOCAL ■ AUTRES