



Restauration scolaire



MENUS DU 15/04/2024 AU 19/04/2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SURIMI MAYONNAISE SALADE VERTE	TOMATES MOZZARELLA	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE DE PATES 	MACEDOINE DE LEGUMES
KNACK 	POULET ROTI	CHIPOLATAS GRILLEES	DOS DE COLIN MEUNIÈRE	STEAKS DE VEAU
FRITES 	CAROTTES AUX ÉPICES DOUCES	SEMOULE	HARICOTS VERTS	PURÉE
GRUYÈRE 	KIRI		LEERDAMMER	
ANANAS FRAIS	FLAN CAMEL 	YAOURT 	POMME	CRÈME CHOCOLATEE
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



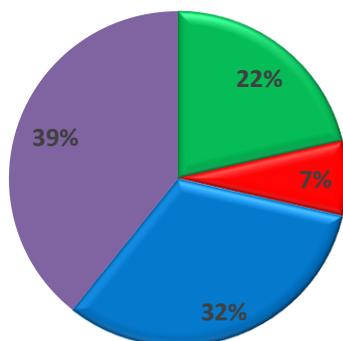
HVE Niveau 3
Haute Valeur Environnementale



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