



Restauration scolaire



MENUS DU 14/09/2026 AU 18/09/2026



MACEDOINE DE LEGUMES	TABOULE DE LEGUMES	SALADE DE CONCOMBRE	SURIMI ET MAIS 	CAROTTES RAPEES
POULET ROTI	CORDON BLEU	OMELETTE AUX LARDONS 	SAUTE DE DINDONNEAU AUX CHAMPIGNONS 	SPAGHETTIS
SEMOULE AUX EPICES DOUCES	POEELE CAMPAGNARDE 		FRITES	BOLOGNAISE VEGETARIENNE
COMTE 			BABYBEL 	BUCHE DU PILAT
ANANAS	YAOURT 	CREME BRULEE	BANANE	COMPOTE DE POMME
PAIN Du "Fournil des lacs" à Xonrupt 				

Les menus sont donnés à titre indicatifs. Selon les arrivages les viandes bovines sont d'origines Française ou étrangère.

SIGNIFICATION DES LOGOS

PRODUIT BIOLOGIQUE
Agriculture biologique ou en conversion

AGRILOCAL 88
Produit d'origine locale - de 30 km

MENU VEGETARIEN
A base de protéines végétales, peut contenir des œufs, laitage

SIQO
Signes Individuels de la Qualité et de l'Origine

LR
Label Rouge

AOC/AOP
Appellation d'origine

IGP
Indication Géographique Protégée

STG
Spécialité Traditionnelle Garantie

LABELS

HVE
Haute Valeur Environnementale

RUP
Régions ultra Périphériques

ECOLABEL
Pêche durable

FERMIER
Mention "fermier" ou "produit de, ou à la ferme"

COMMERCE EQUITABLE

VIANDE DE France (VDF)

REPARTITION DE LA QUALITE DES PLATS

