

MENUS du RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 2 AU 6 OCTOBRE 2023	
Lundi 02	Friand au fromage Boulettes de Bœuf - Sauce Tomate Haricots Verts Fromage AOP & Pomme Bio
Mardi 03	Salade Comtoise (*) Dos de Lieu à la Crème d'Échalotte Pommes de Terre Vapeur Brownies Crème Anglaise
Jeudi 05	Concombre Bulgare Filet de Poulet à la Crème Carottes Vichy Banane
Vendredi 06	Œufs Mimosa Pâtes Udon aux légumes Cake & Compote Bio
<i>Menu Végétarien</i>	

Semaine du 9 AU 13 OCTOBRE 2023	
Lundi 9	Pâtes à la Carbonara Bio Brie Bio & Fruit
Mardi 10	Tomates Cerises Steack haché de Veau Pommes de Terre Noisette Fromage Blanc Malo Fruité
Jeudi 12	Salade Piémontaise Merlu Meunière Brocolis Yaourt Malo Bio
Vendredi 13	Carottes râpées & Mais Chili Végétal Riz Bio Entremet à la Vanille
<i>Menu Végétarien</i>	

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des réceptions de marchandises













Salade Gourmande : salade verte, dés de tomates, emmental râpé, vinaigrette

La viande de porc ayant le label BBC provient de la ferme de la Moinerie aux Champs Géaux

Le lait servant à la confection de la purée et des desserts provient de la laiterie de la Rance

(*) Salade Comtoise : Salade verte, Gruyère râpé, Tomates, Vinaigrette

LOGOS LABELS

	Viande Bovine Française		Label Bleu Blanc Cœur
	Volaille Française		Label Produit frais et Local
	Viande Porcine Française		Produits fait Maison
	Label Paysan Breton	AOP =	Appellation d'Origine Protégée
	Haute Valeur Environnementale		Lait provenant de la laiterie de La Rance
	Label Poisson pêche Durable MSC		Compagnie de pêche Saint Malo
	Pavillon France		