



Restauration scolaire



MENUS DU 29/04/2024 AU 5/05/2024



TRANCHE DE JAMBON BLANC	CAROTTES RAPEES 		MACEDOINE DE LEGUMES	CREPE FOURREE CHAMPIGNONS
LIMANDE MEUNIERE 	CORDON BLEU		CROQ FROMAGE EMMENTAL	EMINCE DE DINDE EN SAUCE
PUREE DE POMMES DE TERRE	CHOUX FLEUR		COQUILLETES 	EBLY AU BEURRE
LEERDAMMER	SAINT MORET 			KIRI
BANANE 	COMPOTE 		YAOURT 	MELON
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



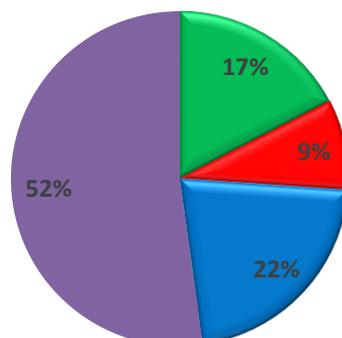
HVE Niveau 3
Haute Valeur Environnementale



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