



Restauration scolaire



MENUS DU 7/09/2026 AU 11/09/2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

PATE EN CROUTE  SALADE VERTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	ASPERGES BLANCHES	CELERI REMOULADE	TOMATE MOZARRELLA
BROCHETTE DE COLIN 	BOULETTES DE BŒUF 	STEAK HACHE DE VEAU	ECHINE FUMEE  	AIGUILLETES DE VOLAILLE
PETITS POIS	COQUILLETES 	MELANGE DE LEGUMES 	PUREE DE POMMES DE TERRE	CHOUX FLEUR
BRIE	EMMENTAL	SAINT MORET 	MUNSTER  CHEVRE 	
NECTARINE	FLAN CARAMEL 	COMPOTE 	POMME	YAOURT  
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

