

AGRICAMPUS VAR

MENU – Semaine du 25/09 au 02/10

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MATIN	Programme scolaire européen U.E. = fruits, légumes frais, lait et produit laitier, sous identification de la qualité et de l'origine (SIQO) : AOC, AOP, BIO, IGP, STG, LABEL ROUGE. <i>Le midi et sur quatre jours.</i>	Chocolat Beurre - Café - Thé - Lait Confiture, miel, crème de marron - fromage blanc Compote - céréale - pain Fruits	Chocolat Beurre - Café - Thé - Lait Confiture, miel, crème de marron - fromage blanc Compote - céréale - pain Fruits	Chocolat Beurre - Café - Thé - Lait Confiture, miel, crème de marron - fromage blanc Compote - céréale - pain Fruits	Chocolat Beurre - Café - Thé - Lait - confiture Miel, crème de marron - fromage blanc - compote - céréale - pain Fruits - croissant
MIDI	Buffet Salade verte Taboulé Salade de riz Saucisson à l'ail Escalope viennoise Ratatouille Fromage Fruit	Buffet Salade verte Macédoine de légumes Concombre Céleri rémoulade Gnocchi Sauce tomate ou Carbonara Tarte Citron Fruit	Buffet Salade verte Salade de pommes de terre au thon Poisson Gratin de courgettes Fromage Fruit	Buffet Salade verte Salade mixte Haut de cuisse Céréales gourmandes Fromage Fruit	Buffet Salade verte Friand fromage Saucisse Steak Haché Sauce poivre Frites Fromage Fruit
SOIR	Salade verte Crudités Steak végétal Purée Fruit Danette choco	Salade verte Taboulé Côte de porc Poêlée légumes Fruit Fromage	Salade verte Cervelas Orloff Riz Fruit Yaourt vanille	Salade verte Crudités Poisson pané Épinard Fruit Glace	-

INFORMATIONS & LEGENDE
Souligné : Fait maison

Vert : Produit issu de l'Agriculture Biologique (Bio)

Bleu : Produit Bio et Local

Fond Jaune : Menu végétarien

Marron : Produits labellisés | **€** : Union Européenne | **H.A.** : Hautes Alpes