

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 23 au 27 décembre 2024 : VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>bouchées de blé panées</p> <p>batonnière aux carottes jaunes et pdt</p> <p>edam BIO #</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>gouters :</p> <p>madeleine yaourt surcé jus de fruit</p>	<p><i>Repas de Noël</i></p> <p>haché de veau sauce aux épices de Noël</p> <p><i>galette de soja sauce aux épices de Noël</i></p> <p>coquillettes BIO au gratin</p> <p><i>crème anglaise</i></p> <p><i>gâteau chocolat</i></p> <p><i>friandise de Noël</i></p> <p>gouters :</p> <p>baguette fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>FERIE</p> <p>gouters :</p>	<p>sauté de dinde sauce façon béarnaise</p> <p><i>couscous végé</i></p> <p>semoule</p> <p>cantal AOP #</p> <p>compote pomme BIO</p> <p>gouters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>salade des champs (carottes et chou-fleur)</p> <p>haché au cabillaud MSC</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>fromage blanc sucré</p> <p>gouters :</p> <p>croissant lait nature ananas au sirop</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 30 décembre 2024 au 03 janvier 2025 : VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>sauté de bœuf VBF sauce aux marrons <i>boulettes de soja sauce aux marrons</i></p> <p>beignets de brocolis</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p><i>Repas de Fin d'année</i></p> <p><i>tomates cerises</i></p> <p><i>ailles de poulet LR et ketchup</i> <i>omelette et ketchup</i></p> <p>pommes sourires</p> <p><i>éclair parfum vanille</i></p> <p><i>jus d'orange</i></p>	<p>FERIE</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce aurore</p> <p>riz BIO et ratatouille</p> <p>gélifié parfum chocolat</p>	<p>velouté légumes variés</p> <p>pizza fromage (emmental)</p> <p>salade verte</p> <p>yaourt BIO local circuit court</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>		<p>brioche tranches x2</p> <p>confiture</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>jus de fruit</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable