

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 06 au 10 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet sauce façon béarnaise <i>crêpe emmental</i>	velouté potiron	carottes et courgettes crues râpées	<b>REPAS MONTAGNE</b> salade verte vinaigrette aux oignons <b>gratin savoyard aux lardons de porc*</b> <i>gratin savoyard végété</i>	betteraves vinaigrette mimosa
<b>haricots verts BIO (échalotes)</b>	omelette	boulettes au bœuf VBF sauce barbecue <i>boulettes soja sauce barbecue</i>		tarte flan au saumon
<b>petit suisse arôme BIO</b>	semoule et ratatouille	blé doré		épinards sauce blanche et pépinettes
brioche des rois	banane	gélifié parfum caramel	<b>compote pomme HVE</b>	<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
		moelleux saveur amandes yaourt arôme jus de pomme		

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

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 13 au 17 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes variés</p> <p>nuggets de poulet (plein filet) et ketchup <i>bouchées de blé</i></p> <p>poêlée de légumes (échalotes) et pdt</p> <p>fromage frais arôme</p>	<p><b>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</b></p> <p><b>riz BIO à la tomate</b></p> <p>cantal AOP</p> <p><u>mousse citron</u></p>	<p>batonnets mozzarella</p> <p>rôti de porc* VPF (froid ou chaud) <i>falafels</i></p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p><u>fruit frais</u></p>	<p>pâté de campagne* (et cornichon) <i>terrines de légumes</i></p> <p><b>sauté de bœuf VBF BIO</b> sauce carbonade <i>galette de soja sauce tomate</i></p> <p>chou romanesco et semoule</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>carottes râpées à l'orange</p> <p><b>fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé</b></p> <p><b>yaourt BIO parfum vanille</b></p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		<p>pain de mie</p> <p>fromage tranchette</p> <p><u>produit laitiers frais</u></p>		

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

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 20 au 24 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt à l'estragon	paupiette au veau sauce poivre <i>boulettes de blé façon thaï</i>	REPAS RACLETTE	émincés de poulet LR sauce façon tajine aux abricots secs	salade verte vinaigrette au miel
crêpe emmental	petits pois CEE2	jambon* CEE2 (et cornichon) <i>galette de légumes</i>	couscous végé	brandade de colin d'Alaska MSC
<b>trio de légumes BIO</b>	tomme à la coupe	<b>pommes de terre</b>	<b>semoule BIO et carottes CEE2</b>	
fruit frais	spécialité pomme passion	fromage à raclette	yaourt arôme	<b>crème dessert BIO vanille</b>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		pain de mie fromage à tartiner fruit frais		

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 27 au 31 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>manchons de poulet <i>bouchées de blé</i></p> <p>chou-fleur CEE2 persillé et pdt</p> <p><u>bûche au lait de mélange</u></p> <p>fruit frais</p>	<p>saucisses rondelles fumées* et flageolets à la tomate</p> <p><i>lasagnes ricotta épinards</i></p> <p><b>edam BIO</b></p> <p>éclair parfum chocolat</p>	<p>betteraves vinaigrette et cubes mimolette</p> <p>rôti de bœuf froid VBF et ketchup <i>omelette sauce tomate</i></p> <p>pommes rissolées</p> <p>fruit frais</p>	<p><b>NOUVEL AN CHINOIS</b> <i>salade asiatique (carottes, chou blanc, vinaigrette soja et sésame)</i></p> <p><b>nem's de légumes</b></p> <p><b>riz BIO à la chinoise</b></p> <p><b>litchis au sirop</b></p>	<p>colin d'Alaska MSC sauce crétoise</p> <p>purée de courgettes CEE2 et pdt</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		baguette barre chocolat lait jus de pomme		

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