

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	REPAS MONTAGNE salade verte vinaigrette aux oignons	betteraves vinaigrette mimosa
haricots verts BIO (échalotes)	omelette	boulettes au bœuf VBF sauce barbecue <i>boulettes soja sauce barbecue</i>	gratin savoyard aux lardons de porc* <i>gratin savoyard végété</i>	tarte flan au saumon
petit suisse arôme BIO	semoule et ratatouille	blé doré		épinards sauce blanche et pépinettes
brioche des rois	banane	gélifié parfum caramel	compote pomme HVE	yaourt BIO sucré local circuit court
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		moelleux saveur amandes yaourt arôme jus de pomme		

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

Légendes :	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 = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	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>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>riz BIO à la tomate</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>sauté de bœuf VBF BIO sauce carbonade <i>galette de soja sauce tomate</i></p> <p>chou romanesco et semoule</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>carottes râpées à l'orange</p> <p>fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</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

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

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 issu de Label Rouge sauce façon tajine aux abricots secs <i>couscous végété</i>	salade verte vinaigrette au miel
crêpe emmental	petits pois CEE2	<i>jumonville quarte supérieure (et cornichon)</i> galette de légumes	semoule BIO et carottes CEE2	brandade de colin d'Alaska MSC
trio de légumes BIO	tomme à la coupe	pommes de terre	yaourt arôme	
fruit frais	spécialité pomme passion	fromage à raclette	fruit frais BIO #	crème dessert BIO parfum vanille
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 = issu de 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 <i>lasagnes ricotta épinards</i></p> <p>edam BIO</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>NOUVEL AN CHINOIS <i>salade asiatique (carottes, chou blanc, vinaigrette soja et sésame)</i></p> <p>nem's de légumes</p> <p>riz BIO à la chinoise</p> <p>litchis au sirop</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 :	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 = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable