

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 06 au 10 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet sauce façon béarnaise	velouté potiron		<i>REPAS MONTAGNE</i> salade verte vinaigrette aux oignons	betteraves vinaigrette mimosa
haricots verts BIO (échalotes)	omelette BIO		gratin savoyard aux lardons de porc*	tarte flan au saumon
petit suisse arôme BIO	semoule et ratatouille		gratin savoyard aux lardons de volaille	épinards sauce blanche et pépinettes
brioche des rois	fruit frais		<i>compote pomme HVE</i>	yaourt BIO sucré local circuit court
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
céréales lait nature fruit frais	baguette confiture fraise lait nature et poudre choco		baguette pâte à tartiner fruit frais	tranches brioche x2 barre chocolat lait spécialité pomme pêche

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 = 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</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>mousse au chocolat</p>		<p>pâté de campagne* (et cornichon) pâté de volaille (et cornichon)</p> <p>sauté de bœuf VBF BIO sauce carbonade</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>marbré</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>jus d'orange</p>	<p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>compote pomme HVE</p>		<p>baguette</p> <p>gelée groseille</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</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 20 au 24 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt à l'estragon				salade verte vinaigrette au miel
crêpe emmental	paupiette au veau sauce poivre		émincés de poulet sauce façon tajine aux abricots	brandade de colin d'Alaska MSC
trio de légumes BIO	petits pois CEE2		semoule BIO et carottes CEE2	
	tomme à la coupe		yaourt arôme	
fruit frais	spécialité pomme passion		fruit frais BIO #	crème dessert BIO local cicruit court
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette confiture prune produit laitier frais	cake rocher framboise lait nature fruit frais		baguette pâte à tartiner ananas au sirop	croissant nougat 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><u>bouchées de blé</u></p> <p>chou-fleur CEE2 persillé et pdt</p> <p>saint nectaire AOP</p> <p>fruit frais</p>	<p>saucisses rondelles fumées* et flageolets à la tomate</p> <p><i>saucisses de volaille et haricots blancs à la tomate</i></p> <p>edam BIO</p> <p>éclair parfum chocolat</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 :
<p>baguette gelée groseille petit fromage frais sucré</p>	<p>céréales lait nature fruit frais</p>		<p>moelleux coco local circuit court produit laitier frais nectar multifruits</p>	<p>baguette fromage tranchette spécialité pomme cassis</p>

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 = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable