

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 06 au 10 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (à la semoule BIO)	velouté potiron	carottes et courgettes crues râpées	REPAS MONTAGNE salade verte vinaigrette aux oignons	betteraves vinaigrette mimosa
émincés de poulet sauce façon béarnaise <i>crêpe emmental</i>	omelette	boulettes au bœuf VBF <i>sauce barbecue</i> <i>boulettes soja sauce barbecue</i>	gratin savoyard aux lardons de porc* <i>gratin savoyard végété</i>	tarte flan au saumon
haricots verts BIO (échalotes)	semoule et ratatouille	blé doré	fromage blanc sucré	épinards sauce blanche et pépinettes
petit suisse arôme BIO	fromage à tartiner	mimolette	compote pomme HVE	yaourt BIO sucré local circuit court
brioche des rois	banane	gélifié parfum caramel		fruit frais
gouters : céréales lait nature	gouters : baguette confiture fraise lait nature et poudre choco	gouters : moelleux saveur amandes yaourt arôme fruit frais	gouters : baguette pâte à tartiner fruit frais	gouters : tranches brioche x2 spécialité pomme pêche

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 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>fruit frais</p>	<p>chou blanc BIO rémoulade</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>batonnets mozzarella</p> <p>rôti de porc* VPF (froid ou chaud) <i>falafels</i></p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>ananas frais</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>fromage à tartiner</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> <p>madeleine nature local circuit court</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>marbré</p> <p>petit fromage frais sucré</p>	<p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>pain de mie</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>gelée groseille</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</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 = 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 20 au 24 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt à l'estragon	céleri rémoulade	REPAS RACLETTE velouté poireaux pdt	macédoine	salade verte vinaigrette au miel
crêpe emmental	paupiette au veau sauce poivre <i>boulettes de blé façon thai</i>	jambon* CEE2 (et cornichon) <i>galette de légumes</i>	émincés de poulet issu de Label Rouge sauce façon tajine aux abricots secs <i>couscous végété</i>	brandade de colin d'Alaska MSC
trio de légumes BIO	petits pois CEE2	pommes de terre	semoule BIO et carottes CEE2	gouda BIO
petit fromage frais sucré	tomme à la coupe	fromage à raclette	yaourt arôme	
fruit frais	spécialité pomme passion	gaufre au chocolat jus de pommes	fruit frais BIO #	crème dessert BIO vanille
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette confiture prune produit laitier frais	cake rocher framboise fruit frais	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	baguette pâte à tartiner ananas au sirop	croissant 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>velouté légumes BIO</p> <p>manchons de poulet <i>bouchées de blé</i></p> <p>chou-fleur CEE2 persillé et pdt</p> <p>saint nectaire AOP</p> <p>fruit frais</p>	<p>radis beurre</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>yaourt sucré</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>fromage à tartiner nature</p> <p>litchis au sirop</p>	<p>œufs durs et mayonnaise</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</p>	<p>baguette barre chocolat lait jus de pomme produit laitier frais</p>	<p>moelleux coco local circuit court produit laitier frais</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 :

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