

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 BIO	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 <i>tarte au fromage (emmental)</i>
petit suisse arôme BIO	semoule et ratatouille	blé doré		épinards sauce blanche et pépinettes
brioche des rois	fromage à tartiner	gélifié parfum caramel	purée de pommes BIO	yaourt BIO sucré local circuit court
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
céréales lait nature fruit frais	baguette confiture fraise produit laitier frais	moelleux saveur amandes yaourt arôme jus de pomme	baguette pâte à tartiner fruit frais	brioche locale barre chocolat lait 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 = 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>hoki MSC (plein filet) doré au beurre <i>garniture provençale végété</i></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>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>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 :
marbré petit fromage frais sucré jus d'orange	baguette beurre et miel compote pomme HVE	pain de mie fromage tranchette fruit frais	baguette gelée groseille liégeois parfum chocolat	céréales lait nature 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 20 au 24 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>salade de pdt BIO à l'estragon</u></p> <p>crêpe emmental</p> <p>trio de légumes BIO</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p> <p>gouters :</p> <p>baguette confiture prune produit laitier frais</p>	<p>paupiette au veau sauce poivre <i>boulettes de blé façon thai</i></p> <p>petits pois CEE2</p> <p>tomme à la coupe</p> <p>spécialité pomme passion</p> <p>gouters :</p> <p>cake rocher framboise lait nature fruit frais</p>	<p>REPAS RACLETTE</p> <p>jambon* CEE2 (et cornichon) <i>galette de légumes</i></p> <p>pommes de terre</p> <p>fromage à raclette</p> <p>gaufre au chocolat</p> <p>jus de pommes</p> <p>gouters :</p> <p>pain de mie fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>émincés de poulet LR sauce façon tajine aux abricots secs <i>couscous végé</i></p> <p>semoule BIO et carottes CEE2</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p> <p>gouters :</p> <p>baguette pâte à tartiner ananas au sirop</p>	<p>salade verte vinaigrette au miel</p> <p>brandade de colin d'Alaska MSC</p> <p>tortellini ricotta épinards sauce crème estragon</p> <p>crème dessert BIO vanille</p> <p>gouters :</p> <p>croissant nougat 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 27 au 31 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>nuggets de poulet BIO</u></p> <p><i>bouchées de blé</i></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>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</p> <p><i>omelette sauce tomate</i></p> <p>pommes rissolées</p> <p>fruit frais</p>	<p>NOUVEL AN CHINOIS</p> <p>salade asiatique (carottes, chou blanc, vinaigrette soja et sésame)</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>colin d'Alaska MSC sauce crétoise</p> <p><i>boulettes de soja sauce crétoise végé</i></p> <p>purée de courgettes CEE2 et pdt</p> <p>fromage frais arôme</p> <p><u>fruit frais BIO</u></p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette gelée groseille petit fromage frais sucré	céréales lait nature fruit frais	baguette barre chocolat lait jus de pomme	moelleux coco local circuit court produit laitier frais nectar multifruits	baguette fromage tranchette spécialité pomme cassis

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