

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 08 au 12 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<i>concombres vinaigrette</i>	RACLETTE	betteraves sauce mimosa
émincés de poulet LR sauce colombo	colin d'Alaska (MSC) pané	boulettes agneau façon tajine	jambon* qualité supérieure VPF (et cornichon) rôti de poulet (et cornichon)	tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
haricots verts BIO (échalotes)	chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)	blé doré, courgettes, abricots secs	pommes de terre	yaourt sucré BIO
suisse aux fruits BIO	cantal AOP individuel	fromage à tartiner	fromage à raclette	
brioche des rois	<u>fruit frais BIO</u>	flan goût vanille nappé caramel	fruit frais BIO	fruit frais de saison

gâteaux :

		biscuit >30g petit fromage frais arôme jus de fruits		
--	--	--	--	--

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

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 15 au 19 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>velouté de légumes BIO</u>		<i>palets fromager emmental</i>		carottes râpées
nuggets de poulet BIO	hoki MSC (plein filet) doré au beurre	rôti de porc* VPF (froid ou chaud) <i>rôti de poulet (froid ou chaud)</i>	sauté de bœuf VBF sauce aux petits légumes	parmentier de lentilles et tomate (plat complet)
poêlée de légumes (échalote) et pdt	riz BIO et concassé de tomates	<i>haricots blancs</i>	coquillettes	
yaourt arôme vanille BIO	bûche au lait de mélange	<i>fromage frais sucré</i>	fromage à tartiner	edam BIO
	mousse au chocolat	<i>fruit frais de saison</i>	fruit frais BIO	madeleine caramel beurre salé local circuit court

gouters :

		pain de mie fromage tranchette compote pomme HVE		
--	--	--	--	--

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		Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 22 au 26 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>émincés de poulet LR sauce façon béarnaise</p> <p>semoule</p> <p>velouté aux fruits mixés</p>	<p>taboulé</p> <p>batonnets à la mozzarella</p> <p>haricots verts BIO (échalote)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>steak haché VBF sauce barbecue</i></p> <p><i>petits pois CEE2</i></p> <p><i>gouda</i></p> <p><i>spécialité pomme fraise</i></p>	<p>SAVOIE</p> <p><i>gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé)</i></p> <p><i>gratin savoyard volaille</i></p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p><i>grillé cerises</i></p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>pépites de colin d'Alaska MSC panées (et citron)</p> <p>riz et ratatouille</p> <p>crème dessert saveur chocolat</p>

gouters :

		<p>biscuit >30g</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

<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 = Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p><i>nouvelle recette/nouveau produit</i></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 29 janvier au 02 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	laitue iceberg	salade de pdt ciboulette (pdt, vinaigrette, ciboulette)	betteraves BIO sauce mimosa	<i>La Chandeleur</i> tomates sauce échalote
ailles de poulet LR	sauté bœuf VBF sauce curry	beignets de calamars et citron	fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé (plat complet végé)	crêpes fourrées jambon* fromage tarte fromage (emmental)
batonnière aux haricots plats (et pdt)	riz BIO à l'indienne	duo carottes jaunes et oranges (échalotes)	yaourt sucré BIO local et circuit court	brocolis CEE2 et pdt persillés
saint nectaire AOP		bûche au lait de mélange	fruit frais BIO	crêpe au sucre (pâtisserie fraiche)
fruit frais BIO	liégeois au chocolat	fruit frais de saison		

gouters :

		pain au lait nougat produit laitier frais		
--	--	---	--	--

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

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