GARANCIERES

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

YVELINES RESTAURATION

## semaine du 01 au 05 décembre 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| salade de lentilles | chou blanc et concombre vinaigrette au fromage blanc | rillettes au thon | ***RACLETTE*** | salade arlequin (maïs, petits pois, tomates) |
| **tarte aux légumes du soleil BIO** | chili con carne de bœuf VBF | filet de poulet sauce mandarine | *jambon CE2* et cornichon* | colin d'Alaska pané et citron |
| **courgettes BIO persillées** | **riz BIO** | haricots verts (échalotes) | ***pommes grenailles*** | épinards sauce blanche et pépinettes |
| yaourt sucré | **petit suisse aux fruits BIO** | mimolette | ***fromage à raclette*** | |
| fruit frais | | donuts | ***banane*** | **purée de pomme BIO** |

gouters :

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | baguette<br>confiture de fraise<br>fruit frais | | |

*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 | CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2 |
| VBF = Viande Bovine Française | * = Plat contenant du porc | | AOC = Appellation Origine Contrôlée | pdt = pomme de terre |
| RAV = Race à Viande | LR = issu de Label Rouge | **produit issu agriculture biologique** | Equivalent EGALIM | |

GARANCIERES

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

YVELINES RESTAURATION

## semaine du 08 au 12 décembre 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| velouté potiron | carottes râpées BIO au citron | taboulé | laitue iceberg | |
| nuggets de poulet BIO et ketchup | garniture catalane végé (pois chiches, tomates, oignon) | rôti de porc* sauce romarin | colin d'Alaska sauce basquaise | sauté de bœuf VBF jus façon pot au feu |
| choux de Bruxelles et pdt | riz | lentilles CE2 | purée de pommes de terre BIO | légumes pot au feu (navet, carottes, poireau, pdt) |
| | pont l'évêque AOP # | fromage frais sucré | yaourt arôme | fromage à tartiner BIO |
| crème dessert chocolat BIO locale et circuit court | fruit frais BIO # | fruit frais | | tarte grillé abricots |
| | | gouters : pain de mie, pâte à tartiner, 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 = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

GARANCIERES

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

YVELINES RESTAURATION

## semaine du 15 au 19 décembre 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| velouté légumes variés | **betteraves BIO** mimosa | crèpe emmental | ***REPAS DE NOËL*** | achard de légumes (carottes et chou blanc) |
| rôti de porc* issu de LR sauce charcutière | boulettes de blé façon thaï | rôti de bœuf VBF et ketchup | | pépites de hoki doré panées et citron |
| **brocolis BIO et pdt BIO persillés** | semoule et ratatouille | purée de butternut et de pdt | | petits pois CE2 |
| **yaourt BIO sucré local circuit court** | cantal AOP # | petit fromage frais sucré | | |
| | **fruit frais BIO #** | fruit frais | | crème dessert parfum vanille |

gouters :
baguette
pâte à tartiner
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 = issu de Label Rouge
# = Aide UE à destination des écoles
**produit issu agriculture biologique**
AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM
CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
pdt = pomme de terre