

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 06 au 10 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (à la semoule BIO)	velouté potiron		REPAS MONTAGNE salade verte vinaigrette aux oignons	betteraves vinaigrette mimosa
émincés de poulet sauce façon béarnaise <i>crêpe emmental</i>	omelette		gratin savoyard aux lardons de porc* <i>gratin savoyard végété</i>	tarte flan au saumon
haricots verts BIO (échalotes)	semoule et ratatouille		fromage blanc sucré	épinards sauce blanche et pépinettes
petit suisse arôme BIO	fromage à tartiner		compote pomme HVE	yaourt BIO sucré local circuit court
brioche des rois	banane			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 13 au 17 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	chou blanc BIO rémoulade		pâté de campagne* (et cornichon) <i>terrines de légumes</i>	carottes râpées à l'orange
nuggets de poulet (plein filet) et ketchup <i>bouchées de blé</i>	hoki MSC (plein filet) doré au beurre		sauté de bœuf VBF BIO sauce carbonade <i>galette de soja sauce tomate</i>	fusilli BIO , ratatouille et emmental râpé
poêlée de légumes (échalotes) et pdt	riz BIO à la tomate		chou romanesco et semoule	yaourt BIO parfum vanille
fromage frais arôme	cantal AOP		fromage à tartiner	madeleine nature local circuit court
fruit frais	mousse au chocolat		fruit frais BIO #	

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 = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	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		macédoine	salade verte vinaigrette au miel
crêpe emmental	paupiette au veau sauce poivre <i>boulettes de blé façon thai</i>		émincés de poulet issu de Label Rouge sauce façon tajine aux abricots secs <i>couscous végé</i>	brandade de colin d'Alaska MSC
trio de légumes BIO	petits pois CEE2		semoule BIO et carottes CEE2	gouda BIO
petit fromage frais sucré	tomme à la coupe		yaourt arôme	crème dessert BIO vanille
fruit frais	spécialité pomme passion		fruit frais BIO #	

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>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>

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

Légendes :

VPF = Viande Porc Française

VBV = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

* = 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