

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 06 au 10 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (à la semoule BIO)	velouté potiron		<i>REPAS MONTAGNE</i> salade verte vinaigrette aux oignons	betteraves vinaigrette mimosa
émincés de poulet sauce façon béarnaise	omelette BIO		gratin savoyard aux lardons de porc* <i>gratin savoyard aux lardons de volaille</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
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
céréales lait nature	baguette confiture fraise lait nature et poudre choco		baguette pâte à tartiner fruit frais	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 = 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</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>pâté de campagne* (et cornichon) <i>pâté de volaille (et cornichon)</i></p> <p>sauté de bœuf VBF BIO sauce carbonade</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 :
marbré petit fromage frais sucré	baguette beurre et miel compote pomme HVE		baguette gelée groseille liégeois parfum chocolat	céréales lait nature

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
salade de pdt à l'estragon	céleri rémoulade		macédoine	salade verte vinaigrette au miel
crêpe emmental	paupiette au veau sauce poivre		émincés de poulet sauce façon tajine aux abricots	brandade de colin d'Alaska MSC
trio de légumes BIO	petits pois CEE2		semoule BIO et carottes CEE2	
petit fromage frais sucré	tomme à la coupe		yaourt arôme	gouda BIO
fruit frais	spécialité pomme passion		fruit frais BIO #	crème dessert BIO vanille
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
baguette confiture prune produit laitier frais	cake rocher framboise 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 = 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</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</p> <p><i>saucisses de volaille et haricots blancs à la tomate</i></p> <p>edam BIO</p> <p>éclair parfum chocolat</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>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 :
baguette gelée groseille petit fromage frais sucré	céréales lait nature		moelleux coco local circuit court produit laitier frais	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