

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 7 janvier 2022 BONNE ANNEE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ravioli au bœuf VBF	omelette	concombres vinaigrette	pizza au fromage	coleslaw (carotte chou blanc BIO)
		<i>sauté de bœuf VBF façon tajine</i>	rôti de porc* LR (froid ou chaud)	<i>morceaux de colin d'alaska MSC sauce fondue de poireaux</i>
			<i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>	
	pommes de terre BIO	trio de légumes (carotte brocolis chou fleur) BIO	carottes BIO (et pomme de terre BIO)	riz BIO
fromage BIO	fromage AOP/AOC		yaourt arôme BIO local et circuit court	suisse aux fruits BIO
galette aux pommes	fruit frais BIO	liégeois au chocolat		
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
pain de mie barres chocolatX2 fruit frais	biscuit >30g produit laitier frais jus de fruit	baguette beurre fruit frais	crêpe au sucre petit fromage frais arôme fruit frais	baguette confiture abricot crème dessert saveur vanille

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

HVE = Haute Valeur Environnementale

pd = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 10 au 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
bœuf VBF bourguignon RAV	carottes BIO rapées beaufilet de hoki (MSC) poêlé	boulettes de bœuf VBF sauce au curry	<u>LA RACLETTE</u> rôti de porc* LR (et cornichon) jambon volaille (et cornichon)	tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
haricots verts BIO	chou fleur BIO au gratin (et pomme de terre BIO)	semoule BIO (et carottes BIO)	pomme de terre BIO	suisse aux fruits BIO
fromage AOP/AOC	yaourt sucré BIO local et circuit court	fromage à tartiner	fromage à raclette	éclair au chocolat
purée de pomme BIO		flan goût vanille nappé caramel	fruit frais BIO	
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
riz soufflé lait nature fruit frais	baguette fromage tranchette spécialité pomme cassis	biscuit >30g produit laitier frais jus de fruit	baguette pâte à tartiner petit fromage frais sucré	tranches briocheX2 confiture 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

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	carottes BIO râpées à l'orange	rôti de porc* VPF jus aux herbes	daube de bœuf VBF aux petits légumes	tarte flan aux 3 fromages
émincés de poulet LR	parmentier au thon (à gratiner)	<i>rôti de volaille jus aux herbes</i>	RAV	
pommes de terre BIO (et brocolis BIO)		poêlée 4 légumes (échalote) (et pdt) <small>haricots verts, chou fleur, carottes, dés de brocolis (pdt)</small>	semoule BIO	riz BIO (et ratatouille BIO)
yaourt arôme BIO local et circuit court		coulommiers	fromage AOP/AOC	suisse aux fruits BIO
	crème dessert BIO	fruit frais BIO	banane BIO	macarons aux pépites de chocolat
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
croissant gélifié saveur vanille fruit frais	baguette beurre fruit frais	pain au lait barres chocolatX2 produit laitier frais	baguette pâte à tartiner lait nature	baguette confiture fraise 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	
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pd = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	chou rouge BIO (et mimolette)		LA SAVOIE velouté légumes verts	
wings de poulet LR et ketchup	falafels (et sauce blanche froide)	rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)	gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé) <i>gratin savoyard à la volaille</i>	pépites de colin (plein filet) panées (et citron)
coquillettes BIO	purée courgette pomme de terre BIO	beignets de salsifis	yaourt sucré BIO local et circuit court	haricots verts et pommes de terre
fromage AOP/AOC		fromage frais sucré		fromage BIO
fruit frais BIO	fruit frais BIO	fruit frais BIO		crème dessert saveur vanille
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
pain chocolat petit fromage frais sucré sirop de grenadine	baguette fromage à tartiner fruit frais	barre pâtissière produit laitier frais jus de fruit	baguette pâte à tartiner pote de pomme (allégée en sucre,	pain de mie barre chocolat lait 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

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**