

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 08 au 12 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet LR sauce colombo	colin d'Alaska (MSC) pané	concombres vinaigrette	RACLETTE	betteraves sauce mimosa
haricots verts BIO (échalotes)	chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)	boulettes agneau façon tajine	<i>jambon* qualité supérieure HVE et VPF (et cornichon)</i>	tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
suisse aux fruits BIO	cantal AOP individuel	blé doré, courgettes, abricots secs	<i>pommes de terre</i>	
brioche des rois	fruit frais de saison	flan goût vanille nappé caramel	<i>fromage à raclette</i>	fruit frais de saison
gûters :	gûters :	gûters :	gûters :	gûters :
riz soufflé lait nature fruit frais	tranches brioches x2 barre chocolat au lait spécialité pomme fraise	biscuit >30g petit fromage frais arôme jus de fruits	baguette pâte à tartiner cocktail fruits au sirop	baguette confiture prune lait nature et poudre chocolat

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
<p>velouté légumes variés</p> <p>nuggets de poulet (plein filet)</p> <p>poêlée de légumes (échalote) et pdt</p> <p>yaourt arôme vanille BIO</p>	<p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>riz BIO et concassé de tomates</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>palets fromager emmental</p> <p>rôti de porc* VPF (froid ou chaud)</p> <p>haricots blancs</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>sauté de bœuf VBF sauce aux petits légumes</p> <p>coquillettes</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>parmentier de lentilles et tomate (plat complet)</p> <p>edam BIO</p> <p>madeleine caramel beurre salé local circuit court</p>
gûters :	gûters :	gûters :	gûters :	gûters :
barre pâtissière petit fromage frais sucré jus de fruits	baguette beurre et miel fruit frais	pain de mie fromage tranchette compote pomme HVE	baguette gelée groseille liégeois parfum chocolat	céréales lait nature 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

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 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>fruit frais de saison</p>	<p>steak haché VBF sauce barbecue</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>gouda</p> <p>spécialité pomme fraise</p>	<p>SAVOIE</p> <p><i>gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé)</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 :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette fromage à tartiner ananas au sirop	croissant barre chocolat noir x2 jus de fruits	biscuit >30g lait nature fruit frais	pain de mie confiture fraise flan parfum vanille	baguette pâte à tartiner 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

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 29 janvier au 02 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	laitue iceberg	salade de pdt ciboulette (pdt, vinaigrette, ciboulette)	betteraves 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 végété)	crêpes fourrées jambon* fromage
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				crêpe au sucre (pâtisserie fraîche)
fruit frais BIO	liégeois au chocolat	fruit frais de saison		
gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :
biscuit >30g fromage frais nature miel	baguette beurre fruit frais	pain au lait barres chocolatX2 produit laitier frais	riz soufflé lait nature spécialité pomme framboise	baguette fromage tranchette 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

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