

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>sauté de bœuf VBF BIO sauce façon orloff (oignons, lardons dinde fumés)</p> <p><i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>fusilli BIO</p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>crêpe fromage (emmental)</p> <p>haricots verts CEE2 (échalotes)</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>pilons de poulet rôti</p> <p><i>boulettes de blé façon thai</i></p> <p>purée de petits pois et pdt</p> <p>fromage blanc sucré</p> <p>cake pépites chocolat</p>	<p><i>Repas Raclette</i></p> <p>rôti de porc* LR froid (et cornichon)</p> <p><i>tortilla</i></p> <p>pommes de terre</p> <p>fromage à raclette</p> <p><i>spécialité pomme myrtilles</i></p>	<p>salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, tomates)</p> <p>beignets de calamars et citron</p> <p><i>palets fromagers au camembert</i></p> <p>brocolis BIO au gratin</p> <p>yaourt BIO saveur vanille</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
galette bretonne yaourt nature confiture abricot	baguette barre chocolat lait spécialité pomme banane	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	pain chocolat lait nature <u>fruit frais</u>

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 09 au 13 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté carottes</p> <p>émincés de poulet LR sauce façon vallée d'Auge</p> <p><i>falafels</i></p> <p>pommes de terre BIO persillées et choux de Bruxelles</p> <p>fromage blanc arôme</p>	<p>tortellini ricotta épinards sauce tomate basilic</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>rillettes de thon</p> <p><i>oeuf dur mayonnaise</i></p> <p>croque monsieur*</p> <p><i>pizza emmental</i></p> <p>salade verte</p> <p>poire au sirop</p>	<p>céleri sauce fromage blanc à l'aneth</p> <p>boulettes de bœuf sauce yassa</p> <p><i>boulettes de soja sauce aux airelles</i></p> <p>purée de pommes de terre BIO</p> <p>tarte citron</p>	<p>colin d'Alaska MSC pané et citron</p> <p><i>bouchées de blé pané</i></p> <p>carottes CEE2 sauce blanche et blé doré</p> <p>gouda</p> <p>fruit frais de saison</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette fromage tranchette jus de fruit</p>	<p>marbré lait nature compote pomme HVE</p>	<p>baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais</p>	<p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p>baguette gelée groseille gélifié parfum vanille nappé caramel</p>

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 16 au 20 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>saucisses rondelles* fumées sauce fejoada <small>garniture mexicaine (haricots rouges, carottes tomates)</small></p> <p>riz</p> <p>carré de l'est</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre <small>crêpe fromage (emmental)</small></p> <p>chour fleur BIO sauce blanche et pdt BIO</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>crème dessert BIO local circuit court</p>	<p>taboulé</p> <p>tarte tomate chèvre</p> <p>courgettes jaunes et vertes</p> <p>yaourt arôme</p>	<p><i>Repas de Noël</i></p>	<p>betteraves vinaigrette framboise</p> <p>paupiette au veau sauce champignons <small>garniture provençale vege (pois chiches, ratatouille courgettes)</small></p> <p>semoule</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais de saison</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette confiture de fraise fromage blanc sucré</p>	<p>aufrette fourrées parfum vanill lait nature fruit frais</p>	<p>baguette pâte à tartiner spécialité pomme coing</p>	<p>pain de mie coque fromagère clémentines</p>	<p>pain au lait ourson guimauve jus d'orange</p>

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