

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 08 au 12 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	tomates sauce basilic		RACLETTE <i>velouté potiron</i>	betteraves sauce mimosa
émincés de poulet LR sauce colombo	colin d'Alaska (MSC) pané		<i>jambon* qualité supérieure HVE et VPF (et cornichon)</i> <i>rôti de poulet (et cornichon)</i>	tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
haricots verts BIO (échalotes)	chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)		<i>pommes de terre</i>	yaourt sucré BIO
suisse aux fruits BIO	cantal AOP individuel		<i>fromage à raclette</i>	
brioche des rois	fruit frais de saison		fruit frais BIO	fruit frais de saison

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
velouté légumes variés	chou blanc BIO rémoulade		pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	carottes râpées
nuggets de poulet (plein filet)	hoki MSC (plein filet) doré au beurre		sauté de bœuf VBF sauce aux petits légumes	parmentier de lentilles et tomate (plat complet)
poêlée de légumes (échalote) et pdt	riz BIO et concassé de tomates		coquillettes	
yaourt arôme vanille BIO	bûche au lait de mélange		fromage à tartiner	edam BIO
fruit frais de saison	mousse au chocolat		fruit frais BIO	madeleine caramel beurre salé local circuit court

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
velouté légumes BIO	taboulé		SAVOIE salade verte vinaigrette au miel	céleri rémoulade
émincés de poulet LR sauce façon béarnaise	batonnets à la mozzarella		gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé)	pépites de colin d'Alaska MSC panées (et citron)
semoule	haricots verts BIO (échalote)		gratin savoyard volaille	riz et ratatouille
velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré		suisse aux fruits BIO	emmental
fruit frais BIO	fruit frais de saison		grillé cerises	crème dessert saveur 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 29 janvier au 02 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	laitue iceberg		betteraves sauce mimosa	<i>La Chandeleur</i> tomates sauce échalote
ailles de poulet LR	sauté bœuf VBF sauce curry			<i>crêpes fourrées jambon* fromage</i> tarte fromage (emmental)
batonnière aux haricots plats (et pdt)	riz BIO à l'indienne		fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé (plat complet végété)	<i>brocolis CEE2 et pdt persillés</i>
saint nectaire AOP	fromage à tartiner BIO		yaourt sucré BIO local et circuit court	<i>petit fromage frais arôme</i>
fruit frais BIO	liégeois au chocolat		fruit frais de saison	<i>crêpe au sucre (pâtisserie fraiche)</i>

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