

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 06 au 10 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (à la semoule <b>BIO</b> )	velouté potiron	carottes et courgettes crues râpées	<b>REPAS MONTAGNE</b> salade verte vinaigrette aux oignons	betteraves vinaigrette mimosa
émincés de poulet sauce façon béarnaise	<b>omelette BIO</b>	boulettes au bœuf VBF sauce barbecue	<b>gratin savoyard aux lardons de porc*</b>	tarte flan au saumon
<b>haricots verts BIO</b> (échalotes)	semoule et ratatouille	blé doré		épinards sauce blanche et pépinettes
<b>petit suisse arôme BIO</b>	fromage à tartiner	mimolette	fromage blanc sucré	<b>yaourt BIO sucré local</b> <b>circuit court</b>
brioche des rois	banane	gélifié parfum caramel	<b>compote pomme HVE</b>	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 = issu de 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