

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 06 au 10 janvier 2025

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 13 au 17 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	chou blanc BIO rémoulade	batonnets mozzarella	pâté de campagne* (et cornichon)	carottes râpées à l'orange
nuggets de poulet (plein filet) et ketchup	hoki MSC (plein filet) doré au beurre	rôti de porc* VPF (froid ou chaud)	sauté de bœuf VBF BIO sauce carbonade	fusilli BIO , ratatouille et emmental râpé
poêlée de légumes (échalotes) et pdt	riz BIO à la tomate	lentilles et carottes CEE2	chou romanesco et semoule	yaourt BIO parfum vanille
fromage frais arôme	cantal AOP	petit fromage frais sucré	fromage à tartiner	madeleine nature local circuit court
fruit frais	mousse au chocolat	ananas frais	fruit frais BIO #	

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	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 20 au 24 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>salade de pommes de terre BIO</u> à l'estragon</p> <p>crêpe emmental</p> <p>trio de légumes BIO</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>paupiette au veau sauce poivre</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>tomme à la coupe</p> <p>spécialité pomme passion</p>	<p>REPAS RACLETTE</p> <p>velouté poireaux pdt</p> <p>jambon* qualité supérieure (et cornichon)</p> <p>pommes de terre</p> <p>fromage à raclette</p> <p>gaufre au chocolat</p> <p>jus de pommes</p>	<p>macédoine</p> <p>émincés de poulet issu de Label Rouge sauce façon tajine aux abricots secs</p> <p>semoule BIO et carottes CEE2</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>salade verte vinaigrette au miel</p> <p>brandade de colin d'Alaska MSC</p> <p>gouda BIO</p> <p>crème dessert BIO vanille</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 = 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 au 31 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	radis beurre	betteraves vinaigrette et cubes mimolette	NOUVEL AN CHINOIS salade asiatique (carottes, chou blanc, vinaigrette soja et sésame)	œufs durs et mayonnaise
<u>nuggets de poulet BIO</u>	saucisses rondelles fumées* et flageolets à la tomate	rôti de bœuf froid VBF et ketchup	nem's de légumes	colin d'Alaska MSC sauce crétoise
chou-fleur CEE2 persillé et pdt		pommes rissolées	riz BIO à la chinoise	purée de courgettes CEE2 et pdt
saint nectaire AOP	edam BIO	yaourt sucré	fromage à tartiner nature	fromage frais arôme
fruit frais	éclair parfum chocolat	fruit frais	litchis au sirop	<u>fruit frais BIO</u>

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	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable