

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 08 au 12 janvier 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|---|--|---|
| taboulé | tomates sauce basilic | concombres vinaigrette | RACLETTE velouté potiron | betteraves sauce mimosa |
| émincés de poulet LR sauce colombo | colin d'Alaska (MSC) pané | boulettes agneau façon tajine | jambon* qualité supérieure HVE et VPF (et cornichon) rôti de poulet (et cornichon) | tortellini ricotta épinards sauce tomate |
| haricots verts BIO (échalotes) | chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO) | blé doré, courgettes, abricots secs | pommes de terre | yaourt sucré BIO |
| suise aux fruits BIO | cantal AOP individuel | fromage à tartiner | fromage à raclette | fruit frais de saison |
| brioche des rois | fruit frais de saison | flan goût vanille nappé caramel | fruit frais BIO | |
| gouters : riz soufflé lait nature | gouters : tranches brioches x2 spécialité pomme fraise | gouters : biscuit >30g jus de fruits | gouters : baguette pâte à tartiner cocktail fruits au sirop | gouters : 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 |
|--|---|---|--|--|
| velouté légumes variés | chou blanc BIO rémoulade | palets fromager emmental | 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 | rôti de porc* VPF (froid ou chaud) <i>rôti de poulet (froid ou chaud)</i> | 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 | haricots blancs | coquillettes | edam BIO |
| yaourt arôme vanille BIO | bûche au lait de mélange | fromage frais sucré | fromage à tartiner | madeleine caramel beurre salé local circuit court |
| fruit frais de saison | mousse au chocolat | fruit frais de saison | fruit frais BIO | |
| gouters : barre pâtisseries | gouters : baguette beurre et miel fruit frais | gouters : pain de mie fromage tranchette | gouters : baguette gelée groseille liégeois parfum chocolat | gouters : céréales lait nature |
| jus de fruits | | | | |

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VPF = Viande Porc Française

VBF = Viande Bovine Française

* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

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 émincés de poulet LR sauce façon béarnaise semoule velouté aux fruits mixés fruit frais BIO gouters : baguette fromage à tartiner ananas au sirop | taboulé batonnets à la mozarella haricots verts BIO (échalote) fromage frais sucré fruit frais de saison gouters : croissant jus de fruits | betteraves vinaigrette steak haché VBF sauce barbecue petits pois CEE2 gouda spécialité pomme fraise gouters : biscuit >30g lait nature | SAVOIE salade verte vinaigrette au miel gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé) gratin savoyard volaille suisse aux fruits BIO grillé cerises gouters : pain de mie confiture fraise | céleri rémoulade pépites de colin d'Alaska MSC panées (et citron) riz et ratatouille emmental crème dessert saveur chocolat gouters : 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 |
|--|---|---|--|---|
| velouté potiron | laitue iceberg | salade de pdt ciboulette (pdt, vinaigrette, ciboulette) | betteraves sauce mimosa | <i>La Chandeleur</i> |
| ailles de poulet LR | sauté bœuf VBF sauce curry | beignets de calamars et citron | fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé (plat complet végété) | tomates sauce échalote |
| batonnière aux haricots plats (et pdt) | riz BIO à l'indienne | duo carottes jaunes et oranges (échalotes) | yaourt sucré BIO local et circuit court | crêpes fourrées jambon* fromage <small>tarte fromage (emmental)</small> |
| saint nectaire AOP | fromage à tartiner BIO | bûche au lait de mélange | fruit frais de saison | brocolis CEE2 et pdt persillés |
| fruit frais BIO | liégeois au chocolat | fruit frais de saison | fruit frais de saison | petit fromage frais arôme crêpe au sucre (pâtisserie fraiche) |
| gouters : biscuit >30g fromage frais nature miel | gouters : baguette beurre fruit frais | gouters : pain au lait produit laitier frais | gouters : riz soufflé lait nature | gouters : 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