

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	REPAS MONTAGNE salade verte vinaigrette aux oignons	salade de maïs (et poivrons)
émincés de poulet sauce façon béarnaise	omelette	boulettes au bœuf VBF sauce barbecue	gratin savoyard aux lardons de porc* <i>gratin savoyard aux lardons de volaille</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		yaourt BIO sucré local circuit court
brioche des rois	banane	gélifié parfum caramel	compote pomme HVE	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
céréales lait nature fruit frais	baguette confiture fraise lait nature et poudre choco	moelleux saveur amandes yaourt arôme jus de pomme	baguette pâte à tartiner fruit frais	croissant boulanger barre chocolat lait spécialité pomme pêche

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 = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	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	<u>pâté de volaille (et cornichon)</u>	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) <i>rôti de poulet (froid ou chaud)</i>	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
<u>fromage frais sucré</u>	cantal AOP	<u>petit fromage frais arôme</u>	fromage à tartiner	madeleine nature local circuit court
fruit frais	mousse au chocolat	ananas frais	fruit frais BIO #	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
marbré petit fromage frais sucré jus d'orange	baguette beurre et miel compote pomme HVE	pain de mie fromage tranchette fruit frais	baguette gelée groseille liégeois parfum chocolat	céréales lait nature 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

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 20 au 24 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>salade de blé (blé, maïs, tomates, olives)</u></p> <p>crêpe emmental</p> <p>trio de légumes BIO</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais au choix</p> <p>gouters :</p> <p>baguette confiture prune produit laitier frais</p>	<p><u>concombres vinaigrette</u></p> <p>paupiette au veau sauce poivre</p> <p>petits pois CEE2</p> <p><u>emmental à la coupe</u></p> <p>spécialité pomme passion</p> <p>gouters :</p> <p>cake rocher framboise lait nature fruit frais</p>	<p>REPAS RACLETTE</p> <p><i>velouté poireaux pdt</i></p> <p>jambon* CEE2 (et cornichon)</p> <p><i>rôti de poulet (et cornichon)</i></p> <p>pommes de terre</p> <p>fromage à raclette</p> <p>gaufre au chocolat</p> <p>jus de pommes</p> <p>gouters :</p> <p>pain de mie fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>macédoine</p> <p>émincés de poulet issu de LR sauce façon tajine aux abricots secs</p> <p>semoule BIO et carottes CEE2</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p> <p>gouters :</p> <p>baguette pâte à tartiner ananas au sirop</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> <p>gouters :</p> <p>pain au chocolat boulanger nougat fruit frais</p>

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 = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 au 31 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>manchons de poulet</p> <p>chou-fleur CEE2 persillé et pdt</p> <p>saint nectaire AOP</p> <p>fruit frais</p>	<p>radis beurre</p> <p>saucisses rondelles fumées* et flageolets à la tomate</p> <p><i>saucisses de volaille et haricots blancs à la tomate</i></p> <p>edam BIO</p> <p><u>éclair parfum vanille</u></p>	<p><u>salade de haricots verts CEE2 et vinaigrette au thon</u></p> <p>rôti de bœuf froid VBF et ketchup</p> <p>pommes rissolées</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>NOUVEL AN CHINOIS</p> <p>salade asiatique (carottes, chou blanc, vinaigrette soja et sésame)</p> <p>nem's de légumes</p> <p>riz BIO à la chinoise</p> <p>fromage à tartiner nature</p> <p>litchis au sirop</p>	<p><u>surimi sauce cocktail</u></p> <p>colin d'Alaska MSC sauce crétoise</p> <p>purée de courgettes CEE2 et pdt</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>gelée groseille</p> <p>petit fromage frais sucré</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>jus de pomme</p>	<p>moelleux coco local circuit court</p> <p>produit laitier frais</p> <p>nectar multifruits</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>spécialité pomme cassis</p>

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	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable