

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 3 au 6 janvier 2023 BONNE ANNÉE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	carottes râpées HVE		pizza au fromage (emmental)	
	<b>omelette BIO</b>	sauté de bœuf VBF sauce au curry	<b>rôti de porc* LR (froid ou chaud)</b>	cubes de colin d'alaska MSC sauce fondue de poireaux
			<i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>	
	potte de terre rissolées et ketchup	haricots verts CEE2 (échalote)	petits pois et carottes CEE2	<b>riz BIO</b>
	petit fromage frais sucré	<b>fromage BIO</b>	<b>yaourt BIO local framboise</b>	fromage AOP/AOC
	<i>brioche des rois</i>	fruit frais de saison HVE		<b>biscuit BIO</b>

*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 = issue Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles  
*nouvelle recette/nouveau produit*  
**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée  
AOC = Appellation Origine Contrôlée  
HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations niveau 2

pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 9 au 13 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		concombres vinaigrette	<b>LA RACLETTE</b>	salade verte sauce mimosa
émincé de poulet BIO sauce façon Vallée d'Auge	colin d'Alaska (MSC) pané	boulettes de bœuf VBF façon tajine	jambon* qualité supérieure VPF (et cornichon) <i>jambon volaille (et cornichon)</i>	tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
haricots beurre CEE2 (échalote)	gratin de chou fleur BIO (et pdt)	semoule BIO (carottes BIO)	pommes de terre	
fromage AOP/AOC individuel	yaourt sucré BIO		fromage à raclette	<b>suisse aux fruits BIO</b>
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	fruit frais de saison HVE	flan goût vanille nappé caramel	<b>fruit frais BIO</b>	éclair au 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 = issue Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles  
nouvelle recette/nouveau produit  
produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée  
AOC = Appellation Origine Contrôlée  
HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations niveau 2

pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 16 au 21 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	carottes râpées HVE à l'orange	palets fromager emmental		chou blanc rémoulade HVE
cordon bleu de volaille	thon à la tomate	rôti de porc* VPF jus aux herbes <i>rôti de volaille jus aux herbes</i>	daube de bœuf VBF aux petits légumes	parmentier de lentilles BIO et tomate
pommes de terre (et choux de Bruxelles)	mezze penne	<b>poêlée 3 légumes BIO (échalote) (et pdt BIO)</b>	<b>semoule BIO</b>	
<b>yaourt arôme BIO local et circuit court</b>			fromage à tartiner	fromage AOP/AOC
fruit frais de saison HVE	<b>crème dessert BIO</b>	fruit frais de saison HVE	banane	madelons aux pépites de 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 = issue Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 23 au 27 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	<b>Nouvel an Chinois</b> achard HVE sauce coriandre		<b>LA SAVOIE</b> <u>salade verte BIO</u>	
<u>wings de poulet label</u>	boulettes de soja sauce aigre douce	roti de bœuf VBF froid et ketchup	gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé)	pépites de colin (plein filet) panées (et citron)
fusilli BIO (et ratatouille)	duo riz et batonnière de légumes	beignets de salsifis	gratin savoyard volaille	haricots verts CEE2 (échalote)
velouté aux fruits mixés	gouda	fromage frais sucré	<b>suisses aux fruits BIO</b>	fromage AOP/AOC
	fruit frais de saison HVE	<b>fruit frais de saison BIO</b>		<b>crème dessert BIO saveur vanille</b>

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 = issue Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable