

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 06 au 10 janvier 2025

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

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

<b>Légendes :</b>	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 13 au 17 janvier 2025

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

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

<b>Légendes :</b>	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 20 au 24 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>salade de pdt BIO à l'estragon</u></p> <p>crêpe emmental</p> <p><b>trio de légumes BIO</b></p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</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>jambon* qualité supérieure (et cornichon)</p> <p><b>pommes de terre</b></p> <p>fromage à raclette</p> <p>gaufre au chocolat</p> <p>jus de pommes</p>	<p>émincés de poulet issu de Label Rouge sauce façon tajine aux abricots secs</p> <p><b>semoule BIO et carottes CEE2</b></p> <p>yaourt arôme</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>salade verte vinaigrette au miel</p> <p>brandade de colin d'Alaska MSC</p> <p><b>crème dessert BIO vanille</b></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
		betteraves vinaigrette et cubes mimolette	<b>NOUVEL AN CHINOIS</b> salade asiatique (carottes, chou blanc, vinaigrette soja et sésame)	
<b>nuggets de poulet BIO</b>	saucisses rondelles fumées* et flageolets à la tomate	rôti de bœuf froid VBF et ketchup	<b>nem's de légumes</b>	colin d'Alaska MSC sauce crétoise
chou-fleur CEE2 persillé et pdt	<small>saucisses de volaille et haricots blancs à la tomate</small>	pommes rissolées	<b>riz BIO à la chinoise</b>	purée de courgettes CEE2 et pdt
saint nectaire AOP	<b>edam BIO</b>		<b>fromage à tartiner nature</b>	fromage frais arôme
fruit frais	éclair parfum chocolat	fruit frais	<b>litchis au sirop</b>	<b>fruit frais 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 = 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