

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 08 au 12 janvier 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|--|---|
| | | concombres vinaigrette | RACLETTE | betteraves sauce mimosa |
| émincés de poulet LR sauce colombo | colin d'Alaska (MSC) pané | boulettes agneau façon tajine | <i>jambon* qualité supérieure VPF (et cornichon)</i> | tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet) |
| haricots verts BIO (échalotes) | chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO) | blé doré, courgettes, abricots secs | <i>pommes de terre</i> | yaourt sucré BIO |
| suisse aux fruits BIO | cantal AOP individuel | | <i>fromage à raclette</i> | |
| brioche des rois | <u>fruit frais BIO</u> | flan goût vanille nappé caramel | fruit frais BIO | fruit frais de saison |

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 |
|--|---|---------------------------------------|---|--|
| <u>velouté de légumes BIO</u> | | palets fromager emmental | | carottes râpées |
| nuggets de poulet BIO | hoki MSC (plein filet) doré au beurre | rôti de porc* VPF (froid ou chaud) | 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 | |
| yaourt arôme vanille BIO | bûche au lait de mélange | | fromage à tartiner | edam BIO |
| | mousse au chocolat | fruit frais de saison | fruit frais BIO | madeleine caramel beurre salé local circuit court |

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 22 au 26 janvier 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|-----------------------------------|---|---|
| velouté légumes BIO | taboulé | | SAVOIE | céleri rémoulade |
| émincés de poulet LR sauce façon béarnaise | batonnets à la mozzarella | steak haché VBF sauce barbecue | <i>gratin savoyard*</i> (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé) | pépites de colin d'Alaska MSC panées (et citron) |
| semoule | haricots verts BIO (échalote) | petits pois CEE2 | | riz et ratatouille |
| velouté aux fruits mixés | fromage frais sucré | gouda | suisse aux fruits BIO | |
| | fruit frais de saison | spécialité pomme fraise | <i>grillé cerises</i> | crème dessert saveur 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 29 janvier au 02 février 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|-----------------------------|---|--|--|
| | laitue iceberg | salade de pdt ciboulette (pdt, vinaigrette, ciboulette) | betteraves BIO sauce mimosa | <i>La Chandeleur</i> tomates sauce échalote |
| ailles de poulet LR | sauté bœuf VBF sauce curry | beignets de calamars et citron | fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé (plat complet végété) | <i>crêpes fourrées jambon* fromage</i> |
| batonnière aux haricots plats (et pdt) | riz BIO à l'indienne | duo carottes jaunes et oranges (échalotes) | yaourt sucré BIO local et circuit court | <i>brocolis CEE2 et pdt persillés</i> |
| saint nectaire AOP | | | | |
| fruit frais BIO | liégeois au chocolat | fruit frais de saison | fruit frais BIO | <i>crêpe au sucre (pâtisserie fraiche)</i> |

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