

# 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	<b>REPAS MONTAGNE</b> salade verte vinaigrette aux oignons	betteraves vinaigrette mimosa
<b>haricots verts BIO (échalotes)</b>	omelette	boulettes au bœuf VBF sauce barbecue	<u>gratin savoyard végétal</u>	tarte flan au saumon
<b>petit suisse arôme BIO</b>	semoule et ratatouille	blé doré		épinards sauce blanche et pépinettes
brioche des rois	banane	gélifié parfum caramel	<b>compote pomme HVE</b>	<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :

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 13 au 17 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés		batonnets mozzarella	pâté de campagne* (et cornichon) pâté de volaille (et cornichon)	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>	<b>sauté de bœuf VBF BIO</b> sauce carbonade	<b>fusilli BIO</b> , ratatouille et emmental râpé
poêlée de légumes (échalotes) et pdt	<b>riz BIO</b> à la tomate	lentilles et carottes CEE2	chou romanesco et semoule	<b>yaourt BIO</b> parfum vanille
fromage frais arôme	cantal AOP			
	mousse au chocolat	ananas frais	<b>fruit frais BIO #</b>	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :

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 20 au 24 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt à l'estragon		<b>REPAS RACLETTE</b>		salade verte vinaigrette au miel
crêpe emmental	paupiette au veau sauce poivre	<i>jumonville quarte supérieure (et cornichon)</i>	émincés de poulet issu de Label Rouge sauce façon tajine aux abricots secs	brandade de colin d'Alaska MSC
<b>trio de légumes BIO</b>	petits pois CEE2	<i>rôti de poulet (et cornichon)</i>	<b>semoule BIO et carottes CEE2</b>	
	tomme à la coupe	<b>pommes de terre</b>	yaourt arôme	
fruit frais	spécialité pomme passion	<b>fromage à raclette</b>		<b>crème dessert BIO vanille</b>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 au 31 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
manchons de poulet		betteraves vinaigrette et cubes mimolette	<b>NOUVEL AN CHINOIS</b> salade asiatique (carottes, chou blanc, vinaigrette soja et sésame)	colin d'Alaska MSC sauce crétoise
chou-fleur CEE2 persillé et pdt	<u>lasagnes ricotta épinards</u>	rôti de bœuf froid VBF et ketchup	<b>nem's de légumes</b>	purée de courgettes CEE2 et pdt
saint nectaire AOP	<b>edam BIO</b>	pommes rissolées	<b>riz BIO à la chinoise</b>	fromage frais arôme
fruit frais	éclair parfum chocolat	fruit frais	<b>litchis au sirop</b>	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :

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