

semaine du 08 au 12 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	tomates sauce basilic	concombres vinaigrette	RACLETTE velouté potiron	betteraves sauce mimosa
émincés de poulet LR sauce colombo	colin d'Alaska (MSC) pané	boulettes agneau façon tajine	jambon* qualité supérieure HVE et VPF (et cornichon) œufs durs (froids)	tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
haricots verts BIO (échalotes)	chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)	blé doré, courgettes, abricots secs	pommes de terre	yaourt sucré BIO
suisse aux fruits BIO	cantal AOP individuel	fromage à tartiner	fromage à raclette	fruit frais de saison
brioche des rois	fruit frais de saison	flan goût vanille nappé caramel	fruit frais BIO	
gouters : riz soufflé lait nature fruit frais	gouters : tranches brioches x2 barre chocolat au lait spécialité pomme fraise	gouters : biscuit >30g petit fromage frais arôme jus de fruits	gouters : baguette pâte à tartiner cocktail fruits au sirop	gouters : baguette confiture prune lait nature et poudre 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

CEEZ - 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
velouté légumes variés	chou blanc BIO rémoulade	palets fromager emmental	pâté de campagne* (et cornichon) œuf dur mayonnaise	carottes râpées
nuggets de poulet (plein filet)	hoki MSC (plein filet) doré au beurre	rôti de porc* VPF (froid ou chaud) <i>bouchées de blé</i>	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	edam BIO
yaourt arôme vanille BIO	bûche au lait de mélange	fromage frais sucré	fromage à tartiner	madeleine caramel beurre salé local circuit court
fruit frais de saison	mousse au chocolat	fruit frais de saison	fruit frais BIO	
gouters : barre patissière petit fromage frais sucré jus de fruits	gouters : baguette beurre et miel fruit frais	gouters : pain de mie fromage tranche compote pomme HVE	gouters : baguette gelée groseille liégeois parfum chocolat	gouters : 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
 VPF = Viande Porc Française
 RAV = Race à Viande
 LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
 nouvelle recette/nouveau produit

AOP = Appellation Origine Protégée
 AOC = Appellation Origine Contrôlée
 Equivalent EGALIM

CEEZ = 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
<p>velouté légumes BIO</p> <p>émincés de poulet LR sauce façon béarnaise</p> <p>semoule</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais BIO</p> <p>gouters : baguette fromage à tartiner ananas au sirop</p>	<p>taboulé</p> <p>batonnets à la mozarella</p> <p>haricots verts BIO (échalote)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>gouters : croissant barre chocolat noir x2 jus de fruits</p>	<p>betteraves vinaigrette</p> <p>steak haché VBF sauce barbecue</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>gouda</p> <p>spécialité pomme fraise</p> <p>gouters : biscuit >30g lait nature fruit frais</p>	<p>SAVOIE salade verte vinaigrette au miel</p> <p>gratin de savoie végétarien (pdt)</p> <p>fromage à raclette)</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>grillé cerises</p> <p>gouters : pain de mie confiture fraise flan parfum vanille</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>pépites de colin d'Alaska MSC panées (et citron)</p> <p>riz et ratatouille</p> <p>emmental</p> <p>crème dessert saveur chocolat</p> <p>gouters : baguette pâte à tartiner fruit frais</p>

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

Légendes :

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
RAV = Race à Viande

VBF = Viande Bovine Française
* = Plat contenant du porc
LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
nouvelle recette/nouveau produit

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Originale 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
velouté potiron	laitue iceberg	salade de pdt ciboulette (pdt, vinaigrette, ciboulette)	betteraves 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)	crêpes fourrées jambon* fromage tarte fromage (emmental)
batonnière aux haricots plats (et pdt)	riz BIO à l'indienne	duo carottes jaunes et oranges (échalotes)	yaourt sucré BIO local et circuit court	brocolis CEE2 et pdt persillés
saint nectaire AOP	fromage à tartiner BIO	bûche au lait de mélange	fruit frais de saison	petit fromage frais arôme
fruit frais BIO	liégeois au chocolat	fruit frais de saison		crêpe au sucre (pâtisserie fraiche)
gouters : biscuit >30g fromage frais nature miel	gouters : baguette beurre fruit frais	gouters : pain au lait barres chocolatX2 produit laitier frais	gouters : riz soufflé lait nature spécialité pomme framboise	gouters : baguette fromage tranchette 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

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