

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette</p> <p>sauté de bœuf VBF BIO sauce façon orloff (oignons, lardons dinde fumés)</p> <p>fusilli BIO</p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>gouters : galette bretonne yaourt nature confiture abricot collective</p>	<p>salade maïs et tomates</p> <p>crêpe fromage (emmental)</p> <p>haricots verts CEE2 (échalotes)</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>gouters : baguette barre chocolat lait spécialité pomme banane</p>	<p>salade verte vinaigrette oignons</p> <p>pilons de poulet rôti</p> <p>purée de petits pois et pdt</p> <p>fromage blanc sucré</p> <p>cake pépites chocolat</p> <p>gouters : pain de mie fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>Repas Raclette velouté aux légumes BIO</p> <p>rôti de porc* LR froid (et cornichon) <small>tortilla</small></p> <p>pommes de terre</p> <p>fromage à raclette</p> <p>spécialité pomme myrtilles</p> <p>gouters : baguette pâte à tartiner collective fruit frais</p>	<p>salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, tomates)</p> <p>beignets de calamars et citron</p> <p>brocolis BIO au gratin</p> <p>yaourt BIO saveur vanille</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>gouters : pain chocolat lait nature pêche au sirop</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 = 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

VILLEJUST

semaine du 09 au 13 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes	boulettes de blé façon thaï	rillettes de thon	céleri sauce fromage blanc à l'aneth	salade Bruxelloise (betteraves, pdt, vinaigrette mimosa)
émincés de poulet LR sauce façon vallée d'Auge	tortellini ricotta	croque monsieur* <i>pizza emmental</i>	boulettes de bœuf sauce yassa	colin d'Alaska MSC pané et citron
pommes de terre BIO persillées et choux de Bruxelles	épinards sauce tomate basilic	salade verte	purée de pommes de terre BIO	carottes CEE2 sauce blanche et blé doré
fromage blanc arôme	petit fromage frais sucré	camembert	fromage ovale	gouda
fruit frais de saison	fruit frais de saison	poire au sirop	tarte citron	fruit frais de saison

gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette fromage tranchette jus de fruit	marbré lait nature compote pomme HVE	baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	céréales lait nature fruit frais	baguette gelée groseille collective glacé parfum vanille nappé caram

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

Légendes :	CEEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VPF = Viande Porc Française	AOP = Appellation Origine Protégée
* = Plat contenant du porc	AOC = Appellation Origine Contrôlée
RAV = Race à Viande	Equivalent EGALIM
LR = Label Rouge	MSC = pêche durable
# = Aide UE à destination des écoles	pdT = pomme de terre
nouvelle recette/nouveau produit	
produit issu agriculture biologique	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté aux légumes BIO</p> <p>saucisses rondelles* fumées sauce fejoada <small>garniture mexicaine (haricots rouges, carottes, tomates)</small></p> <p>riz</p> <p>carré de l'est</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>gouters : baguette confiture fraise collective fromage blanc sucré</p>	<p>salade verte</p> <p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre</p> <p>chour fleur BIO sauce blanche et pdt BIO</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>crème dessert BIO local circuit court</p> <p>gouters : aufrette fourrées parfum vanill lait nature fruit frais</p>	<p>taboulé</p> <p>tarte tomate chèvre</p> <p>courgettes jaunes et vertes</p> <p>yaourt arôme</p> <p>ananas frais</p> <p>gouters : baguette pâte à tartiner collective spécialité pomme coing</p>	<p>Repas de Noël</p> <p>gouters : pain de mie coque fromagère clémentines</p>	<p>betteraves vinaigrette framboise</p> <p>paupiette au veau sauce champignons</p> <p>semoule</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>gouters : pain au lait ourson guimauve jus d'orange</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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

CEE = Certificat environnemental des exploitations de
niveau 2

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

VILLEJUST

semaine du 23 au 27 décembre 2024 : VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	Repas de Noël médaillon de surimi et sauce cocktail		chou rouge rémoulade	salade des champs (carottes et chou-fleur)
bouchées de blé panées	haché de veau sauce aux épices de Noël		sauté de dinde sauce façon béarnaise	haché au cabillaud MSC
batonnière aux carottes jaunes et pdt	coquillettes BIO au gratin	FERIE	semoule	petits pois CEE2
edam BIO #	crème anglaise		cantal AOP #	fromage blanc sucré
fruit frais de saison	gâteau chocolat friandise de Noël		compote pomme BIO	fruit frais de saison

gouters :

madeleine
yaourt surcè
jus de fruit

gouters :

baguette
fromage à tartiner
fruit frais

gouters :

baguette
pâte à tartiner collective
fruit frais

gouters :

croissant
lait nature
ananas au sirop

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

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origin Protégée

AOC = Appellation Origin Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

VILLEJUST

semaine du 30 décembre 2024 au 03 janvier 2025 : VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt BIO ciboulette	Repas de Fin d'année tomates cerises		céleri rémoulade	velouté légumes variés
sauté de bœuf VBF RAV sauce aux marrons	ailes de poulet LR et ketchup		beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce aurore	pizza fromage (emmental)
beignets de brocolis	 pommes sourires	FERIE	 riz BIO et ratatouille	salade verte
petit fromage frais sucré	fromage à tartiner		tomme	 yaourt BIO local circuit court
 fruit frais BIO #	 éclair parfum vanille jus d'orange		gélifié parfum chocolat	fruit frais de saison
gouters : baguette barre chocolat lait compote pomme HVE	gouters : céréales lait nature fruit frais	gouters :	gouters : brioche tranches x2 confiture collective fromage frais sucré	gouters : baguette fromage tranquette jus de fruit

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	# = 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
-------------------	--	--	--	---