

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 06 au 10 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (à la semoule BIO)	velouté potiron		<i>REPAS MONTAGNE</i> salade verte vinaigrette aux oignons	betteraves vinaigrette mimosa
émincés de poulet sauce façon béarnaise	omelette		<i>gratin savoyard aux lardons de porc*</i> <i>gratin savoyard aux lardons de volaille</i>	tarte flan au saumon
haricots verts BIO (échalotes)	semoule et ratatouille			épinards sauce blanche et pépinettes
petit suisse arôme BIO	fromage à tartiner		fromage blanc sucré	yaourt BIO sucré local circuit court
brioche des rois	fruit frais		<i>compote pomme HVE</i>	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

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 13 au 17 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	<b>chou blanc BIO</b> rémoulade		pâté de campagne* (et cornichon) <i>pâté de volaille (et cornichon)</i>	carottes râpées à l'orange
nuggets de poulet (plein filet) et ketchup	<b>hoki MSC (plein filet)</b> doré au beurre		<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		chou romanesco et semoule	<b>yaourt BIO parfum vanille</b>
fromage frais arôme	cantal AOP		fromage à tartiner	madeleine nature local circuit court
fruit frais	mousse au chocolat		<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	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = 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
salade de pdt à l'estragon	céleri rémoulade		macédoine	salade verte vinaigrette au miel
<u>cordon bleu de volaille</u>	<u>boulettes de blé façon thaï</u>		émincés de poulet LR sauce façon tajine aux abricots secs	brandade de colin d'Alaska MSC
trio de légumes BIO	petits pois CEE2		semoule BIO et carottes CEE2	
petit fromage frais sucré	tomme à la coupe		yaourt arôme	gouda BIO
fruit frais	spécialité pomme passion		fruit frais BIO #	crème dessert BIO local cicruit court

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 = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 au 31 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>velouté légumes BIO</b></p> <p>manchons de poulet</p> <p>chou-fleur CEE2 persillé et pdt</p> <p>saint nectaire AOP</p> <p>fruit frais</p>	<p>radis beurre</p> <p>saucisses rondelles fumées* et flageolets à la tomate</p> <p><i>saucisses de volaille et haricots blancs à la tomate</i></p> <p><b>edam BIO</b></p> <p>éclair parfum chocolat</p>		<p><b>NOUVEL AN CHINOIS</b></p> <p>salade asiatique (carottes, chou blanc, vinaigrette soja et sésame)</p> <p><b>nem's de légumes</b></p> <p><b>riz BIO à la chinoise</b></p> <p><b>fromage à tartiner nature</b></p> <p><b>litchis au sirop</b></p>	<p>œufs durs et mayonnaise</p> <p>colin d'Alaska MSC sauce crétoise</p> <p>purée de courgettes CEE2 et pdt</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais</p>

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

<p><b>Légendes :</b></p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>nouvelle recette/nouveau produit</p> <p><b>produit issu agriculture biologique</b></p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>
--	--	---	---	---