

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	salade maïs et tomates		<i>Repas Raclette</i>	salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, tomates)
sauté de bœuf VBF BIO sauce façon orloff (oignons, lardons dinde fumés)	crêpe fromage (emmental)	pilons de poulet rôti	rôti de porc* LR froid (et cornichon)	beignets de calamars et citron
	haricots verts CEE2 (échalotes)	purée de petits pois et pdt	rôti de poulet (et cornichon)	brocolis BIO au gratin
fusilli BIO	petit fromage frais arôme	fromage blanc sucré	pommes de terre	yaourt BIO saveur vanille
saint nectaire AOP #	fruit frais de saison	cake pépites chocolat	fromage à raclette	
fruit frais BIO #			<i>spécialité pomme myrtilles</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

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 09 au 13 décembre 2024

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

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

Légendes :	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 16 au 20 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>saucisses rondelles* fumées sauce fejoada <small>saucisses de volaille sauce fejoada</small></p> <p>riz</p> <p>carré de l'est</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>salade verte</p> <p>omelette BIO (emmental)</p> <p>chou fleur BIO sauce blanche et pdt BIO</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>crème dessert BIO local circuit court</p>	<p>taboulé</p> <p>tarte saumon ciboulette</p> <p>courgettes jaunes et vertes</p> <p>yaourt arôme</p>	<p><i>Repas de Noël</i></p>	<p>betteraves vinaigrette framboise</p> <p>paupiette au veau sauce champignons</p> <p>semoule</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</p>

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

Légendes :	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