

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 08 au 12 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		concombres vinaigrette	<b>RACLETTE</b>	betteraves sauce mimosa
émincés de poulet LR sauce colombo	colin d'Alaska (MSC) pané	boulettes agneau façon tajine	<b>jambon* qualité supérieure</b> VPF (et cornichon) rôti de poulet (et cornichon)	tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
haricots verts BIO (échalotes)	chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)	blé doré, courgettes, abricots secs	<b>pommes de terre</b>	yaourt sucré BIO
suisse aux fruits BIO	cantal AOP individuel		fromage à raclette	
brioche des rois	<u>fruit frais BIO</u>	flan goût vanille nappé caramel	<b>fruit frais BIO</b>	fruit frais de saison

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 15 au 19 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>velouté de légumes BIO</u>		palets fromager emmental		carottes râpées
nuggets de poulet BIO	hoki MSC (plein filet) doré au beurre	rôti de porc* VPF (froid ou chaud) <i>rôti de poulet (froid ou chaud)</i>	sauté de bœuf VBF sauce aux petits légumes	parmentier de lentilles et tomate (plat complet)
poêlée de légumes (échalote) et pdt	<b>riz BIO et concassé de tomates</b>	haricots blancs	coquillettes	
<b>yaourt arôme vanille BIO</b>	bûche au lait de mélange		fromage à tartiner	<b>edam BIO</b>
	mousse au chocolat	fruit frais de saison	<b>fruit frais BIO</b>	madeleine caramel beurre salé local circuit court

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 22 au 26 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes <b>BIO</b>	taboulé		<b>SAVOIE</b>	céleri rémoulade
émincés de poulet LR sauce façon béarnaise	batonnets à la mozzarella	steak haché VBF sauce barbecue	<b>gratin savoyard*</b> <b>(jambon* VPF pomme de terre fromage râpé)</b>	pépites de colin d'Alaska MSC panées (et citron)
semoule	haricots verts <b>BIO</b> (échalote)	petits pois CEE2	gratin savoyard volaille	riz et ratatouille
velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré	gouda	<b>suisse aux fruits <b>BIO</b></b>	
	fruit frais de saison	spécialité pomme fraise	<b>grillé cerises</b>	crème dessert saveur 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

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
	laitue iceberg	salade de pdt ciboulette (pdt, vinaigrette, ciboulette)	<b>betteraves BIO</b> sauce mimosa	<i>La Chandeleur</i> tomates sauce échalote
ailles de poulet LR	sauté bœuf VBF sauce curry	beignets de calamars et citron	<b>fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé (plat complet végété)</b>	<i>crêpes fourrées jambon* fromage</i> tarte fromage (emmental)
batonnière aux haricots plats (et pdt)	<b>riz BIO à l'indienne</b>	duo carottes jaunes et oranges (échalotes)	<b>yaourt sucré BIO local et circuit court</b>	<i>brocolis CEE2 et pdt persillés</i>
saint nectaire AOP				
<b>fruit frais BIO</b>	liégeois au chocolat	fruit frais de saison	<b>fruit frais BIO</b>	<i>crêpe au sucre (pâtisserie fraiche)</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*

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