

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>macédoine</u></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>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>salade verte vinaigrette oignons</p> <p><u>boulettes de blé façon thaï</u></p> <p>purée de petits pois et pdt</p> <p>fromage blanc sucré</p> <p>cake pépites chocolat</p>	<p>Repas Raclette</p> <p>velouté aux légumes BIO</p> <p>rôti de porc* LR froid (et cornichon)</p> <p>roti de poulet (et cornichon)</p> <p>pommes de terre</p> <p>fromage à raclette</p> <p>spécialité pomme myrtilles</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>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
galette bretonne yaourt nature confiture abricot	baguette barre chocolat lait spécialité pomme banane	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	pain au chocolat boulanger lait nature pêche au sirop

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 09 au 13 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes	<u>falafels</u>	nillettes de thon	<u>concombres sauce fromage blanc à l'aneth</u>	salade Bruxelloise (betteraves, pdt, vinaigrette mimosa)
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	colin d'Alaska MSC pané et citron
pommes de terre BIO persillées et choux de Bruxelles		salade verte	purée de pommes de terre BIO	carottes CEE2 sauce blanche et blé doré
<u>fromage blanc sucré</u>	<u>petit fromage frais arôme</u>	camembert	fromage ovale	<u>mimolette</u>
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 glacé parfum vanille nappé caram

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	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	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>velouté aux légumes BIO</p> <p>saucisses rondelles* fumées sauce fejoada <i>saucisses de volaille sauce fejoada</i></p> <p>riz</p> <p><u>tomme</u></p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><u>tomates vinaigrette estragon</u></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>taboulé</p> <p>tarte tomate chèvre</p> <p>courgettes jaunes et vertes</p> <p><u>yaourt sucré</u></p> <p>ananas frais</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> <p>fruit frais de saison</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette confiture de fraise fromage blanc sucré</p>	<p>aufrette fourrées parfum vanille lait nature fruit frais</p>	<p>baguette pâte à tartiner spécialité pomme coing</p>	<p>pain de mie coque fromagère clémentines</p>	<p>croissant boulanger ourson guimauve jus d'orange</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