

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 06 au 10 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (à la semoule BIO)	velouté potiron	carottes et courgettes crues râpées	<b>REPAS MONTAGNE</b> salade verte vinaigrette aux oignons	salade de maïs (et poivrons)
émincés de poulet sauce façon béarnaise	omelette	boulettes au bœuf VBF sauce barbecue	<b>gratin savoyard aux lardons de porc*</b> <i>gratin savoyard aux lardons de volaille</i>	tarte flan au saumon
haricots verts BIO (échalotes)	semoule et ratatouille	blé doré	fromage blanc sucré	épinards sauce blanche et pépinettes
petit suisse arôme BIO	fromage à tartiner	mimolette		<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>
brioche des rois	banane	gélifié parfum caramel	<b>compote pomme HVE</b>	fruit frais
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
céréales lait nature fruit frais	baguette confiture fraise lait nature et poudre choco	moelleux saveur amandes yaourt arôme jus de pomme	baguette pâte à tartiner fruit frais	<b>croissant boulanger</b> barre chocolat lait spécialité pomme pêche

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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 13 au 17 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes variés</p> <p>nuggets de poulet (plein filet) et ketchup</p> <p>poêlée de légumes (échalotes) et pdt</p> <p><u>fromage frais sucré</u></p> <p>fruit frais</p>	<p><b>chou blanc BIO</b> rémoulade</p> <p><b>hoki MSC (plein filet)</b> doré au beurre</p> <p><b>riz BIO</b> à la tomate</p> <p>cantal AOP</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>batonnets mozzarella</p> <p>rôti de porc* VPF (froid ou chaud) <i>rôti de poulet (froid ou chaud)</i></p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p><u>petit fromage frais arôme</u></p> <p>ananas frais</p>	<p><u>pâté de volaille (et cornichon)</u></p> <p><b>sauté de bœuf VBF BIO</b> sauce carbonade</p> <p>chou romanesco et semoule</p> <p>fromage à tartiner</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>carottes râpées à l'orange</p> <p><b>fusilli BIO</b>, ratatouille et emmental râpé</p> <p><b>yaourt BIO parfum vanille</b></p> <p>madeleine nature local circuit court</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>marbré</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>jus d'orange</p>	<p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>pain de mie</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>gelée groseille</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</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



semaine du 20 au 24 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>salade de blé (blé, maïs, tomates, olives)</u></p> <p>crêpe emmental</p> <p><b>trio de légumes BIO</b></p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais au choix</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette confiture prune produit laitier frais</p>	<p><u>concombres vinaigrette</u></p> <p>paupiette au veau sauce poivre</p> <p>petits pois CEE2</p> <p><u>emmental à la coupe</u></p> <p>spécialité pomme passion</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>cake rocher framboise lait nature fruit frais</p>	<p><b>REPAS RACLETTE</b></p> <p><i>velouté poireaux pdt</i></p> <p><b>jambon* CEE2 (et cornichon)</b></p> <p><i>rôti de poulet (et cornichon)</i></p> <p><b>pommes de terre</b></p> <p><b>fromage à raclette</b></p> <p><b>gaufre au chocolat</b></p> <p><b>jus de pommes</b></p> <p><b>gouters :</b></p> <p>pain de mie fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>macédoine</p> <p>émincés de poulet issu de LR sauce façon tajine aux abricots secs</p> <p><b>semoule BIO et carottes CEE2</b></p> <p>yaourt arôme</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette pâte à tartiner ananas au sirop</p>	<p>salade verte vinaigrette au miel</p> <p><b>brandade de colin d'Alaska MSC</b></p> <p><b>gouda BIO</b></p> <p><b>crème dessert BIO vanille</b></p> <p><b>gouters :</b></p> <p>pain au chocolat boulanger nougat fruit frais</p>

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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	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><u>éclair parfum vanille</u></p>	<p><u>salade de haricots verts CEE2 et vinaigrette au thon</u></p> <p>rôti de bœuf froid VBF et ketchup</p> <p>pommes rissolées</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais</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><u>surimi sauce cocktail</u></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>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>baguette</p> <p>gelée groseille</p> <p>petit fromage frais sucré</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>jus de pomme</p>	<p>moelleux coco local circuit court</p> <p>produit laitier frais</p> <p>nectar multifruits</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>spécialité pomme cassis</p>

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