

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 06 au 10 janvier 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|--|
| émincés de poulet sauce façon béarnaise | velouté potiron | carottes et courgettes crues râpées | REPAS MONTAGNE salade verte vinaigrette aux oignons | betteraves vinaigrette mimosa |
| haricots verts BIO (échalotes) | omelette BIO | boulettes au bœuf VBF sauce barbecue | gratin savoyard aux lardons de porc* <i>gratin savoyard aux lardons de volaille</i> | tarte flan au saumon |
| petit suisse arôme BIO | semoule et ratatouille | blé doré | | épinards sauce blanche et pépinettes |
| brioche des rois | fromage à tartiner | gélifié parfum caramel | purée de pommes BIO | yaourt BIO sucré local circuit court |
| gouters : | gouters : | gouters : | gouters : | gouters : |
| 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 | tranches brioche x2 barre chocolat lait spécialité pomme pêche |

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 = issu de Label Rouge | produit issu agriculture biologique | 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>fromage frais arôme</p> | <p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>riz BIO 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>ananas frais</p> | <p>pâté de campagne* (et cornichon) <i>pâté de volaille (et cornichon)</i></p> <p>sauté de bœuf VBF BIO sauce carbonade</p> <p>chou romanesco et semoule</p> <p>fruit frais BIO #</p> | <p>carottes râpées à l'orange</p> <p>fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>madeleine nature local circuit court</p> |
| gouters : | gouters : | gouters : | gouters : | gouters : |
| <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 : | 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 = issu de Label Rouge | produit issu agriculture biologique | Equivalent EGALIM | MSC = pêche durable |

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 20 au 24 janvier 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|---|--|---|
| <p><u>salade de pdt BIO à l'estragon</u></p> <p>crêpe emmental</p> <p>trio de légumes BIO</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p> <p>gouters :</p> <p>baguette confiture prune produit laitier frais</p> | <p>paupiette au veau sauce poivre</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>tomme à la coupe</p> <p>spécialité pomme passion</p> <p>gouters :</p> <p>cake rocher framboise lait nature fruit frais</p> | <p>REPAS RACLETTE</p> <p>jambon* qualité supérieure (et cornichon)</p> <p>rôti de poulet (et cornichon)</p> <p>pommes de terre</p> <p>fromage à raclette</p> <p>gaufre au chocolat</p> <p>jus de pommes</p> <p>gouters :</p> <p>pain de mie fromage à tartiner fruit frais</p> | <p>émincés de poulet issu de Label Rouge sauce façon tajine aux abricots secs</p> <p>semoule BIO et carottes CEE2</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p> <p>gouters :</p> <p>baguette pâte à tartiner ananas au sirop</p> | <p>salade verte vinaigrette au miel</p> <p>brandade de colin d'Alaska MSC</p> <p>crème dessert BIO vanille</p> <p>gouters :</p> <p>croissant nougat 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 = issu de 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 27 au 31 janvier 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|--|--|
| <p><u>nuggets de poulet BIO</u></p> <p>chou-fleur CEE2 persillé et pdt</p> <p>saint nectaire AOP</p> <p>fruit frais</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>edam BIO</p> <p>éclair parfum chocolat</p> | <p>betteraves vinaigrette et cubes mimolette</p> <p>rôti de bœuf froid VBF et ketchup</p> <p>pommes rissolées</p> <p>fruit frais</p> | <p>NOUVEL AN CHINOIS</p> <p>salade asiatique (carottes, chou blanc, vinaigrette soja et sésame)</p> <p>nem's de légumes</p> <p>riz BIO à la chinoise</p> <p>fromage à tartiner nature</p> <p>litchis au sirop</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 BIO #</p> |
| gouters : | gouters : | gouters : | gouters : | gouters : |
| <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

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