

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 08 au 12 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	tomates sauce basilic		<b>RACLETTE</b> <i>velouté potiron</i>	<b>betteraves BIO</b> sauce mimosa
émincé de poulet sauce colombo	colin d'Alaska (MSC) pané		<b>jambon* qualité supérieure</b> VPF (cornichon) <i>jambon volaille (et cornichon)</i>	tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
<b>haricots verts BIO</b> (échalotes)	<b>chou fleur BIO</b> sauce blanche (et pdt BIO)		<b>pommes de terre</b>	
petit fromage frais arôme	gouda		<b>fromage à raclette</b>	yaourt sucré
brioche des rois	fruit frais de saison		<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
velouté légumes variés	chou blanc rémoulade		pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	carottes râpées
nuggets de poulet (plein filet)	hoki MSC (plein filet) doré au beurre		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>		coquillettes	
<b>yaourt arôme vanille BIO</b>	bûche au lait de mélange		fromage à tartiner	<b>edam BIO</b>
fruit frais de saison	mousse au chocolat		<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
<p><b>velouté légumes BIO</b></p> <p>émincés de poulet sauce façon béarnaise</p> <p>semoule</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>taboulé</p> <p>batonnets à la mozarella</p> <p><b>haricots verts BIO (échalote)</b></p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>		<p><b>SAVOIE</b></p> <p>salade verte vinaigrette au miel</p> <p><b>gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé)</b></p> <p>gratin savoyard volaille</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p>grillé cerises</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>pépites de colin d'Alaska MSC panées (et citron)</p> <p><b>riz BIO et ratatouille</b></p> <p>emmental</p> <p>crème dessert saveur chocolat</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		Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 29 janvier au 02 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	laitue iceberg		betteraves sauce mimosa	<i>La Chandeleur</i>
manchons de poulet rôti	sauté bœuf VBF sauce curry			tomates sauce échalote
batonnière aux haricots plats (et pdt)	<b>riz BIO à l'indienne</b>		fusilli, ratatouille et emmental râpé (plat complet végété)	<i>crêpes fourrées jambon* fromage</i> <small>tarte fromage (emmental)</small>
coulommiers	fromage à tartiner		<b>yaourt sucré BIO local et circuit court</b>	<b>brocolis BIO et pdt BIO persillés</b>
<b>fruit frais BIO</b>	liégeois au chocolat		fruit frais de saison	<i>petit fromage frais arôme</i>
				<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