MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 4 au 8 ianvier 2021

		<u> </u>		
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	REPAS VEGETARIEN betteraves vinaigrette à la framboise	concombres vinaigrette	pizza au fromage	carottes râpées
	omelette et emmental râpé	sauté de bœuf VBF aux épices	rôti de porc* (froid ou chaud) rôti volaille (froid ou chaud)	colin sauce fondue de poireaux
ravioli au bœuf VBF	pommes de terre rissolées	haricots plats	petits pois carottes	riz
gouda	petit fromage frais sucré	tomme	fromage à tartiner	yaourt arôme
galette aux pommes	clémentines Corse	liégeois chocolat	fruit frais de saison	gaufre au sucre
goûters :	goûters:	goûters:	goûters:	goûters:
pain de mie	biscuit	baguette	crèpe au sucre	baguette
barres chocolatX2	produit laitier frais	pâte à tartiner	petit fromage frais arôme	confiture abricot
fruit frais	jus de fruit	compote	jus de fruit	crème dessert 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

* = Plat contenant du porc LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles HVE : haute valeur environnementale MSC : pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 11 au 15 janvier 2021

semaine au 11 au 15 janvier 2021					
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
salade de pépinette fraicheur	tomates sauce basilic	choux rouge rémoulade	<u>LA RACLETTE</u> velouté potiron	betteraves BIO sauce mimosa	
sauté de bœuf BIO sauce bourguignonne	poêlée de merlu (MSC) doré au beurre	boulettes de bœuf VBF sauce au curry	jambon* qualité supérieure (et cornichon)		
haricots verts BIO	gratin de chou fleur (pdt)	blé doré (et courgettes)	jambon de volaille pommes de terre	tortellini ricotta épinards (plat complet)	
camembert	yaourt sucré BIO local et circuit court	fromage à tartiner	fromage à raclette	fromage frais sucré	
litchis frais	compote de pomme (HVE)	cocktail de fruits	fruit frais BIO	moelleux chocolat	
goûters :	goûters:	goûters:	goûters :	goûters :	
riz soufflé lait nature spécialité pomme cassis	baguette fromage tranchette fruit frais	biscuit produit laitier frais jus de fruit	baguette pâte à tartiner petit fromage frais sucré	tranches briocheX2 barre chocolat lait fruit frais	

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

<u>Légendes :</u>

VBF = Viande Bovine Française RAV = race à viande

* = Plat contenant du porc LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles HVE : haute valeur environnementale MSC : pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 18 au 22 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	carottes râpées BIO	laitue iceberg	pâté de campagne* et cornichon	repas vegetarien chou blanc rémoulade
daube de bœuf VBF aux petits légumes	cordon bleu de volaille	rôti de porc* jus aux herbes rôti de volaille jus aux herbes		omelette BIO
semoule BIO	pommes de terre et choux de Bruxelles	poêlée de légumes (macaroni)	parmentier au thon	riz (et ratatouille)
petit fromage frais arôme	emmental à la coupe	coulommiers	fromage frais sucré	fromage à tartiner BIO
fruit frais de saison	mousse au chocolat	fruit frais de saison	poire BIO	spécialité pomme vanille allégée en sucres
goûters :	goûters:	goûters:	goûters:	goûters:
croissant gélifié vanille jus de fruit	baguette beurre fruit frais	baguette pâte à tartiner produit laitier frais	pain au lait barres chocolatX2 lait nature	baguette confiture fraise yaourt sucré

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 * = Plat contenant du porc LR = label rouge nouvelle recette/nouveau produit produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles pdt = accompagnemer

HVE : haute valeur environnementale MSC : pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 25 au 29 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	repas vegetarien tomates et mozzarella	velouté carottes	salade verte	céleri rémoulade		
émincés de poulet et son jus LR	boulettes aux lentilles jaunes	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	gratin savoyard* (jambon* pomme de	pépites de colin aux céréales et citron		
chou fleur vapeur (pdt)	purée épinard pomme de terre	beignets de salsifis	terre fromage râpé)	haricots verts		
saint paulin	velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré	petit fromage frais sucré	fromage ovale		
fruit frais de saison	gaufrettes chocolat (plumétis)	fruit frais de saison	banane	crème dessert saveur vanille		
goûters :	goûters:	goûters:	goûters :	goûters:		
pain chocolat	baguette	barre pâtissière	baguette	pain de mie		
petit fromage frais sucré	fromage à tartiner	yaourt arôme	pâte à tartiner	barre chocolat lait		
sirop de grenadine	fruit frais	jus de fruit	compote	fruit frais		

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 * = Plat contenant du porc LR = label rouge nouvelle recette/nouveau produit produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles pdt = accompagnemer

HVE : haute valeur environnementale MSC : pêche durable