

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 3 au 7 janvier 2022 BONNE ANNEE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	betteraves vinaigrette à la framboise	concombres vinaigrette	pizza au fromage	coleslaw (carotte chou blanc BIO)
ravioli au bœuf VBF	<b>omelette BIO</b>	<i>sauté de bœuf VBF façon tajine</i>	rôti de porc* LR (froid ou chaud)	<i>morceaux de colin d'alaska MSC sauce fondue de poireaux</i>
<b>fromage BIO</b>	pommes de terre rissolées et ketchup	<b>trio de légumes (carotte brocolis chou fleur) BIO</b>	<i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>	<b>riz BIO</b>
galette aux pommes	fromage à tartiner	tomme	<b>yaourt arôme BIO local et circuit court</b>	petit fromage frais sucré
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
pain de mie barres chocolatX2	biscuit >30g produit laitier frais	baguette beurre fruit frais	crêpe au sucre petit fromage frais arôme	baguette confiture abricot crème dessert saveur vanille

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

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 10 au 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette fraîcheur (pépinette tomate concombres maïs)	<b>carottes BIO rapées</b>	céleri rémoulade	<b>LA RACLETTE</b> velouté potiron	salade verte sauce mimosa
<b>bœuf BIO VBF</b> bourguignon	beaufilet de hoki (MSC) poêlé	boulettes de bœuf VBF sauce au curry	rôti de porc* LR (et cornichon)	tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
<b>haricots verts BIO</b>	<b>chou fleur BIO</b> au gratin (et pomme de terre BIO)	<b>semoule BIO (et carottes BIO)</b>	jambon volaille (et cornichon)	<b>suisse aux fruits BIO</b>
fromage AOP/AOC	<b>yaourt sucré BIO local et circuit court</b>	fromage à tartiner	pommes de terre	éclair au chocolat
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	fruit frais de saison	flan goût vanille nappé caramel	fromage à raclette	
<b>fruit frais BIO</b>				
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
riz soufflé lait nature	baguette fromage tranchette spécialité pomme cassis	biscuit >30g produit laitier frais	baguette pâte à tartiner petit fromage frais sucré	tranches briocheX2 lait nature

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

Légendes :				
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	MSC = pêche durable
	LR = Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	HVE = Haute Valeur Environnementale	

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	<b>carottes BIO râpées à l'orange</b>	accras de morue	pâté de campagne* (et cornichon)	chou blanc rémoulade
cordon bleu de volaille	parmentier au thon (à gratiner)	rôti de porc* VPF jus aux herbes	<b>daube de bœuf BIO VBF aux petits légumes</b>	tarte flan aux 3 fromages
pommes de terre (et choux de Bruxelles)		<i>rôti de volaille jus aux herbes</i>		
		poêlée 4 légumes (échalote) (et pdt)	<b>semoule BIO</b>	<b>riz BIO (et ratatouille BIO)</b>
		haricots verts, chou fleur, carottes, dés de brocolis (pdt)		
<b>yaourt arôme BIO local et circuit court</b>	emmental à la coupe	coulommiers	fromage AOP/AOC	<b>suisse aux fruits BIO</b>
fruit frais de saison	mousse au chocolat	<b>fruit frais BIO</b>	<b>banane BIO</b>	biscuit
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
croissant gélifié saveur vanille	baguette beurre fruit frais	pain au lait produit laitier frais	baguette pâte à tartiner lait nature	baguette confiture fraise 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

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

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 24 au 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	tomates mozzarella	taboulé	<b>LA SAVOIE</b> velouté légumes verts	céleri rémoulade
wings de poulet LR et ketchup	<b>falafels BIO</b> et sauce blanche froide	rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)	gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé) <i>gratin savoyard à la volaille</i>	pépites de colin (plein filet) panées (et citron)
<b>coquillettes BIO</b>	<b>purée courgette pomme de terre BIO</b>	beignets de salsifis	<b>yaourt sucré BIO local et circuit court</b>	<b>haricots verts BIO</b>
fromage AOP/AOC	velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré	fruit frais de saison	<b>fromage BIO</b>
<b>fruit frais BIO</b>	gaufrettes chocolat (plumétis)	<b>fruit frais BIO</b>		crème dessert saveur vanille
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
pain chocolat petit fromage frais sucré	baguette fromage à tartiner fruit frais	barre pâtissière produit laitier frais	baguette pâte à tartiner pomme de pomme (allégée en sucre,	pain de mie barre chocolat lait

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

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 7 janvier 2022 BONNE ANNEE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ravioli au bœuf VBF	omelette BIO	concombres vinaigrette	pizza au fromage	coleslaw (carotte chou blanc BIO)
	pommes de terre rissolées et ketchup	sauté de bœuf VBF façon tajine	rôti de porc* LR (froid ou chaud)	morceaux de colin d'alaska MSC sauce fondue de poireaux
			rôti volaille (froid ou chaud)	
		trio de légumes (carotte brocolis chou fleur) BIO	carottes BIO (et pomme de terre BIO)	riz BIO
fromage BIO	fromage AOP/AOC		yaourt arôme	petit fromage frais sucré
galette aux pommes	fruit frais BIO	liégeois au chocolat		
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
pain de mie barres chocolatX2	biscuit >30g produit laitier frais	baguette beurre fruit frais	crêpe au sucre petit fromage frais arôme	baguette confiture abricot crème dessert saveur vanille

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

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 10 au 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	carottes BIO rapées		<u>LA RACLETTE</u>	
bœuf BIO VBF bourguignon	beaufilet de hoki (MSC) poêlé	boulettes de bœuf VBF sauce au curry	jambon* qualité supérieure VPF (et cornichon) <i>jambon volaille (et cornichon)</i>	tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
haricots verts BIO	gratin de chou-fleur (et pdt)	semoule BIO (et carottes BIO)	pommes de terre	
fromage AOP/AOC	yaourt sucré BIO local et circuit court	fromage à tartiner	fromage à raclette	suisse aux fruits BIO
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)		flan goût vanille nappé caramel	fruit frais BIO	éclair au chocolat
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
riz soufflé lait nature	baguette fromage tranchette spécialité pomme cassis	biscuit >30g produit laitier frais	baguette pâte à tartiner petit fromage frais sucré	tranches briocheX2 lait nature

*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

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 17 au 21 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	<b>carottes BIO râpées à l'orange</b>	rôti de porc* VPF jus aux herbes	<b>daube de bœuf BIO VBF aux petits légumes</b>	tarte flan aux 3 fromages
cordon bleu de volaille	parmentier au thon (à gratiner)	<i>rôti de volaille jus aux herbes</i>		
pommes de terre (et choux de Bruxelles)		poêlée 4 légumes (échalote) (et pdt) <small>haricots verts, chou fleur, carottes, dés de brocolis (pdt)</small>	<b>semoule BIO</b>	<b>riz BIO (et ratatouille BIO)</b>
<b>yaourt arôme BIO local et circuit court</b>		coulommiers	fromage AOP/AOC	fromage frais sucré
	mousse au chocolat	<b>fruit frais BIO</b>	banane BIO	biscuit
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
croissant gélifié saveur vanille	baguette beurre fruit frais	pain au lait produit laitier frais	baguette pâte à tartiner lait nature	baguette confiture fraise 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

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

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 24 au 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	tomates mozzarella		<b>LA SAVOIE</b>	
wings de poulet LR et ketchup	<b>falafels BIO et sauce blanche froide</b>	rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)	velouté légumes verts	pépites de colin (plein filet) panées (et citron)
			gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé) <i>gratin savoyard à la volaille</i>	
mezze penne	<b>purée courgette pomme de terre BIO</b>	beignets de salsifis		<b>haricots verts BIO</b>
fromage AOP/AOC		fromage frais sucré	<b>yaourt sucré BIO local et circuit court</b>	<b>fromage BIO</b>
<b>fruit frais BIO</b>	gaufrettes chocolat (plumétis)	<b>fruit frais BIO</b>	fruit frais de saison	crème dessert saveur vanille
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
pain chocolat petit fromage frais sucré	baguette fromage à tartiner fruit frais	barre pâtissière produit laitier frais	baguette pâte à tartiner pomme de pomme (allégée en sucre,	pain de mie barre chocolat lait

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

HVE = Haute Valeur Environnementale

pd = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**