

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 6 janvier 2023 BONNE ANNÉE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	carottes râpées HVE	betteraves vinaigrette HVE	pizza au fromage (emmental)	chou rouge HVE rémoulade
ravioli au bœuf VBF	omelette BIO	sauté de bœuf VBF sauce au curry	rôti de porc* LR (froid ou chaud)	cubes de colin d'alaska MSC sauce fondue de poireaux
gouda	pomme de terre rissolées et ketchup	haricots verts CEE2 (échalote)	<i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>	riz BIO
fruit frais de saison HVE	petit fromage frais sucré	fromage BIO	petits pois et carottes CEE2	fromage AOP/AOC
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain au lait barres chocolatX2 produit laitier frais	baguette beurre fruit frais lait chocolaté	biscuit >30g produit laitier frais jus de fruit	marbré petit fromage frais arôme jus de fruit	baguette confiture abricot crème dessert saveur vanille jus de fruit

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 = issue 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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 9 au 13 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette fraicheur	tomates sauce basilic	concombres vinaigrette	LA RACLETTE velouté potiron jambon [*] qualité supérieure VPF (et cornichon) <i>jambon volaille (et cornichon)</i>	salade verte sauce mimosa
émincé de poulet BIO sauce façon Vallée d'Auge	colin d'Alaska (MSC) pané	boulettes de bœuf VBF façon tajine		tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
haricots beurre CEE2 (échalote)	gratin de chou fleur BIO (et pdt)	semoule BIO (carottes BIO)	pommes de terre	suisse aux fruits BIO
fromage AOP/AOC individuel	yaourt sucré BIO	fromage à tartiner	fromage à raclette	éclair au chocolat
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	fruit frais de saison HVE	flan goût vanille nappé caramel	fruit frais de saison HVE	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
riz soufflé lait nature fruit frais	baguette fromage tranchette spécialité pomme fraise jus de fruit	biscuit >30g fromage frais arôme jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit au sirop lait nature	tranches briocheX2 confiture 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 = issue 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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 21 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	carottes râpées HVE à l'orange	palets fromager emmental	pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	chou blanc rémoulade HVE
cordon bleu de volaille	thon à la tomate	rôti de porc* VPF jus aux herbes <i>rôti de volaille jus aux herbes</i>	daube de bœuf VBF aux petits légumes	parmentier de lentilles BIO et tomate
pommes de terre (et choux de Bruxelles)	mezze penne	poêlée 3 légumes BIO (échalote) (et pdt BIO)	semoule BIO	fromage AOP/AOC
yaourt arôme BIO local et circuit court	emmental à la coupe	fromage frais sucré	fromage à tartiner	madelons aux pépites de chocolat
fruit frais de saison HVE	mousse au chocolat	fruit frais de saison HVE	banane	gouters :
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
barre patissière petit fromage frais sucré jus de fruit	baguette beurre fruit frais lait chocolaté	biscuit > 30g lait nature ourson guimauve	baguette pâte à tartiner compote pomme HVE lait nature	pain de mie confiture produit laitier frais
<i>Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements</i>				
Légendes :	VPF = Viande Porc Française * = Plat contenant du porc	# = Aide UE à destination des écoles <i>nouvelle recette/nouveau produit</i> produit issu agriculture biologique	AOP = Appellation Origine Protégée AOC = Appellation Origine Contrôlée HVE = Haute Valeur Environnementale	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations niveau 2 pdt = pomme de terre MSC = pêche durable
VBF = Viande Bovine Française RAV = Race à Viande	LR = issue Label Rouge			

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>manchons de poulet rôtis</p> <p>fusilli BIO (et ratatouille)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>Nouvel an Chinois</p> <p>achard HVE sauce coriandre</p> <p>boulettes de soja sauce aigre douce</p> <p>duo riz et batonnière de légumes</p> <p>gouda</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>taboulé</p> <p>roti de bœuf VBF froid et ketchup</p> <p>beignets de salsifis</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison BIO</p>	<p>LA SAVOIE</p> <p>salade verte</p> <p>gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé)</p> <p><i>gratin savoyard volaille</i></p> <p>suisses aux fruits BIO</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>pépites de colin (plein filet) panées (et citron)</p> <p>haricots verts CEE2 (échalote)</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>crème dessert BIO saveur vanille</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
biscuit >30g petit fromage frais sucré jus de fruit	pain au lait barres chocolatX2 produit laitier frais	baguette fromage fruit au sirop jus de fruit	baguette pâte à tartiner compote lait nature	baguette beurre et miel fruit frais lait chocolaté
<i>Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements</i>				
Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations 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 = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable