

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 08 au 12 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	tomates sauce basilic	concombres vinaigrette	<b>RACLETTE</b>	<u>salade de lentilles</u>
émincés de poulet LR sauce colombo	colin d'Alaska (MSC) pané	boulettes agneau façon tajine	<b>jambon* qualité supérieure HVE et VPF (et cornichon)</b> <i>jambon volaille (et cornichon)</i>	tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
<b>haricots verts BIO (échalotes)</b>	<b>chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)</b>	blé doré, courgettes, abricots secs	<b>pommes de terre</b>	<b>yaourt sucré BIO</b>
<b>suisse aux fruits BIO</b>	cantal AOP individuel	fromage à tartiner	<b>fromage à raclette</b>	fruit frais de saison
brioche des rois	fruit frais de saison	flan goût vanille nappé caramel	<b>fruit frais BIO</b>	
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
riz soufflé lait nature fruit frais	tranches brioches x2 barre chocolat au lait spécialité pomme fraise	biscuit >30g petit fromage frais arôme jus de fruits	baguette pâte à tartiner cocktail fruits au sirop lait nature	baguette confiture prune lait nature et poudre chocolat 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

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	<b>chou blanc BIO</b> <b>rémoulade</b>	palets fromager emmental	pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	carottes râpées
nuggets de poulet (plein filet)	<b>hoki MSC (plein filet)</b> <b>doré au beurre</b>	rôti de porc* VPF (froid ou chaud) <i>rôti de volaille (froid ou chaud)</i>	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>	haricots blancs	coquillettes	<b>edam BIO</b>
<b>yaourt arôme vanille BIO</b>	bûche au lait de mélange	fromage frais sucré	fromage à tartiner	madeleine caramel beurre salé local circuit court
fruit frais de saison	mousse au chocolat	fruit frais de saison	<b>fruit frais BIO</b>	
<b>gâteaux :</b>	<b>gâteaux :</b>	<b>gâteaux :</b>	<b>gâteaux :</b>	<b>gâteaux :</b>
barre pâtisseries petit fromage frais sucré jus de fruits	baguette beurre et miel fruit frais lait + poudre choco	pain de mie fromage tranchette compote pomme HVE	baguette gelée groseille liégeois parfum chocolat jus de fruits	céréales lait nature 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*

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
<u>salade de maïs</u>	taboulé	betteraves vinaigrette	<b>SAVOIE</b> salade verte vinaigrette au miel	céleri rémoulade
émincés de poulet LR sauce façon béarnaise	batonnets à la mozzarella	steak haché VBF sauce barbecue	<b>gratin savoyard*</b> (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé)	pépites de colin d'Alaska MSC panées (et citron)
semoule	<b>haricots verts BIO</b> (échalote)	petits pois CEE2	gratin savoyard volaille	<b>riz BIO et rataouille</b>
velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré	gouda	<b>suisse aux fruits BIO</b>	emmental
<b>fruit frais BIO</b>	fruit frais de saison	spécialité pomme fraise	<b>grillé cerises</b>	crème dessert saveur chocolat
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette fromage à tartiner ananas au sirop jus de fruits	croissant barre chocolat noir x2 jus de fruits	biscuit >30g lait nature fruit frais	pain de mie confiture fraise flan parfum vanille	baguette pâte à tartiner fruit frais 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

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 29 janvier au 02 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	laitue iceberg	salade de pdt ciboulette (pdt, vinaigrette, ciboulette)	betteraves sauce mimosa	<i>La Chandeleur</i> tomates sauce échalote
ailles de poulet LR	sauté bœuf VBF sauce curry	beignets de calamars et citron	<b>fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé (plat complet végété)</b>	<b>crêpes fourrées jambon* fromage</b> tarte fromage (emmental)
batonnière aux haricots plats (et pdt)	<b>riz BIO à l'indienne</b>	duo carottes jaunes et oranges (échalotes)	<b>yaourt sucré BIO local et circuit court</b>	<b>brocolis CEE2 et pdt persillés</b>
saint nectaire AOP	<b>fromage à tartiner BIO</b>	bûche au lait de mélange	fruit frais de saison	<i>petit fromage frais arôme</i>
<b>fruit frais BIO</b>	liégeois au chocolat	fruit frais de saison	fruit frais de saison	<i>crêpe au sucre (pâtisserie fraîche)</i>
<b>gâteaux :</b>	<b>gâteaux :</b>	<b>gâteaux :</b>	<b>gâteaux :</b>	<b>gâteaux :</b>
biscuit >30g fromage frais nature miel	baguette beurre fruit frais fromage blanc sucré	pain au lait barres chocolatX2 produit laitier frais	riz soufflé lait nature spécialité pomme framboise	baguette fromage tranchette fruit frais 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 = 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