

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 08 au 12 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	tomates sauce basilic	concombres vinaigrette	<b>RACLETTE</b> <i>velouté potiron</i>	betteraves sauce mimosa
émincés de poulet LR sauce colombo <i>pizza fromage</i>	colin d'Alaska (MSC) pané	boulettes agneau façon tajine <i>boulette de soja sauce façon tajine</i>	<b>jambon* qualité supérieure</b> HVE et VPF (et cornichon) <i>œufs durs (froids)</i>	tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
<b>haricots verts BIO</b> (échalotes)	<b>chou fleur BIO sauce</b> blanche (et pdt BIO)	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>	

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 rémoulade</b>	palets fromager emmental	pâté de campagne* (et cornichon) <i>œuf dur mayonnaise</i>	carottes râpées
<b>nuggets de poulet (plein filet)</b> <i>palets fromagers</i>	<b>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</b>	rôti de porc* VPF (froid ou chaud) <i>bouchées de blé</i>	sauté de bœuf VBF sauce aux petits légumes <i>garniture provençale VG</i>	parmentier de lentilles et tomate (plat complet)
poêlée de légumes (échalote) et pdt	<b>riz BIO et concassé de tomates</b>	haricots blancs	coquillettes	edam BIO
<b>yaourt arôme vanille BIO</b>	chaource AOP	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>	

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
<b>velouté légumes BIO</b>	taboulé	betteraves vinaigrette	<b>SAVOIE</b> salade verte vinaigrette au miel	achard de légumes (carottes, chou blanc, vinaigrette)
émincés de poulet sauce façon béarnaise <i>crêpe emmental</i>	<b>falafel BIO et sauce blanche</b>	steak haché VBF sauce barbecue <i>galette de soja sauce barbecue</i>	<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 (échalote)</b>	petits pois CEE2	gratin de savoie végétarien (pdt fromage à raclette)	riz et ratatouille
velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré	gouda	<b>suisse aux fruits BIO</b>	<b>emmental</b>
<b>fruit frais BIO</b>	fruit frais de saison	spécialité pomme fraise	<b>grillé cerises</b>	crème dessert saveur 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

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)	<b>betteraves sauce mimosa</b>	<i>La Chandeleur</i> tomates sauce échalote
manchons de poulet rôti <i>palets fromagers emmental</i>	sauté bœuf VBF sauce curry <i>boulettes de soja sauce curry</i>	colin d'Alaska pané MSC	<b>fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé (plat complet végété)</b>	<i>crêpes fourrées jambon* fromage</i> <i>tarte fromage (emmental)</i>
batonnière aux haricots plats (et pdt)	<b>riz BIO à l'indienne</b>	duo carottes jaunes et oranges (échalotes)	yaourt sucré BIO local et circuit court	<i>brocolis CEE2 et pdt persillés</i>
<b>saint nectaire AOP</b>	<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 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