

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 06 au 10 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet sauce façon béarnaise	velouté potiron		REPAS MONTAGNE	betteraves vinaigrette mimosa
haricots verts BIO (échalotes)	omelette			tarte flan au saumon
petit suisse arôme BIO	semoule et ratatouille			épinards sauce blanche et pépinettes
brioche des rois	fruit frais			yaourt BIO sucré local circuit court

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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés			pâté de campagne* (et cornichon) pâté de volaille (et cornichon)	carottes râpées à l'orange
nuggets de poulet (plein filet) et ketchup	hoki MSC (plein filet) doré au beurre		sauté de bœuf VBF BIO sauce carbonade	fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé
poêlée de légumes (échalotes) et pdt	riz BIO à la tomate		chou romanesco et semoule	yaourt BIO parfum vanille
fromage frais arôme	cantal AOP		fruit frais BIO #	
	mousse au 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

produit issu agriculture biologique

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 20 au 24 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>salade de blé (blé, maïs, tomates, olives)</p> <p>crêpe emmental</p> <p>trio de légumes BIO</p> <p>fruit frais</p>	<p>paupiette au veau sauce poivre</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>tomme à la coupe</p> <p>spécialité pomme passion</p>		<p>émincés de poulet LR sauce façon tajine aux abricots secs</p> <p>semoule BIO et carottes CEE2</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>salade verte vinaigrette au miel</p> <p>brandade de colin d'Alaska MSC</p> <p>crème dessert BIO local cicruit court</p>

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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 au 31 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>manchons de poulet</p> <p>chou-fleur CEE2 persillé et pdt</p> <p>saint nectaire AOP</p> <p>fruit frais</p>	<p>saucisses rondelles fumées* et flageolets à la tomate</p> <p><i>saucisses de volaille et haricots blancs à la tomate</i></p> <p>edam BIO</p> <p>éclair parfum chocolat</p>		<p>NOUVEL AN CHINOIS</p>	<p>colin d'Alaska MSC sauce crétoise</p> <p>purée de courgettes CEE2 et pdt</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais</p>

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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>CHANDELEUR</p> <p>taboulé (semoule BIO)</p> <p>émincés de poulet sauce caramel</p> <p>batonnière aux haricots plats</p> <p>produit laitier frais</p> <p>crêpe</p>	<p>velouté légumes variés</p> <p>carbonade de bœuf BIO VBF</p> <p><u>pommes campagnardes</u></p> <p>chaource AOP #</p> <p>fruit frais</p>		<p>salade verte vinaigrette mimosa</p> <p>pizza royale* (jambon*, champignons, olives)</p> <p>pizza fromage</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais</p>	<p><u>concombres vinaigrette</u></p> <p>omelette sauce façon piperade</p> <p><u>coquillettes BIO et ratatouille</u></p> <p>tomme à la coupe</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>

--	--	--	--	--

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

Equivalent EGALIM

CEEZ = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable