

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 08 au 12 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet LR sauce colombo	colin d'Alaska (MSC) pané		RACLETTE jambon* <i>qualité supérieure</i> HVE et VPF (et cornichon) <i>jambon volaille (et cornichon)</i> pommes de terre fromage à raclette	betteraves sauce mimosa tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
haricots verts BIO (échalotes)	chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)		fruit frais BIO	fruit frais de saison
suisse aux fruits BIO	cantal AOP individuel			
brioche des rois	fruit frais de saison			
gâteaux :	gâteaux :		gâteaux :	gâteaux :
riz soufflé lait nature fruit frais	tranches brioches x2 barre chocolat au lait spécialité pomme fraise		baguette pâte à tartiner cocktail fruits au sirop	baguette confiture prune lait nature et poudre chocolat

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de 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 = Label Rouge		Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 15 au 19 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes variés</p> <p>nuggets de poulet (plein filet)</p> <p>poêlée de légumes (échalote) et pdt</p> <p>yaourt arôme vanille BIO</p>	<p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>riz BIO et concassé de tomates</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>mousse au chocolat</p>		<p>sauté de bœuf VBF sauce aux petits légumes</p> <p>coquillettes</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>parmentier de lentilles et tomate (plat complet)</p> <p>edam BIO</p> <p>madeleine caramel beurre salé local circuit court</p>
gûters :	gûters :		gûters :	gûters :
<p>barre pâtissière</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>jus de fruits</p>	<p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>fruit frais</p>		<p>baguette</p> <p>gelée groseille</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de 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 = Label Rouge		Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 22 au 26 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>émincés de poulet LR sauce façon béarnaise</p> <p>semoule</p> <p>velouté aux fruits mixés</p>	<p>taboulé</p> <p>batonnets à la mozarella</p> <p>haricots verts BIO (échalote)</p> <p>fruit frais de saison</p>		<p><i>SAVOIE</i></p> <p><i>gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé)</i></p> <p><i>gratin savoyard volaille</i></p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p><i>grillé cerises</i></p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>pépites de colin d'Alaska MSC panées (et citron)</p> <p>riz et ratatouille</p> <p>crème dessert saveur chocolat</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
<p>baguette fromage à tartiner ananas au sirop</p>	<p>croissant barre chocolat noir x2 jus de fruits</p>		<p>pain de mie confiture fraise flan parfum vanille</p>	<p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de 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 = Label Rouge		Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 29 janvier au 02 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	laitue iceberg		betteraves sauce mimosa	<i>La Chandeleur</i>
ailles de poulet LR	sauté bœuf VBF sauce curry		fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé (plat complet végété)	tomates sauce échalote
batonnière aux haricots plats (et pdt)	riz BIO à l'indienne		yaourt sucré BIO local et circuit court	crêpes fourrées jambon* fromage tarte fromage (emmental)
saint nectaire AOP	liégeois au chocolat			brocolis CEE2 et pdt persillés
fruit frais BIO				crêpe au sucre (pâtisserie fraîche)
gâteaux :	gâteaux :		gâteaux :	gâteaux :
biscuit >30g fromage frais nature miel	baguette beurre fruit frais		riz soufflé lait nature spécialité pomme framboise	baguette fromage tranchette 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 05 au 09 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>boulettes de bœuf VBF et merguez jus couscous</p> <p>semoule BIO et légumes couscous</p> <p>edam</p> <p>compote de pomme HVE</p> <p>gouters :</p> <p>baguette barre chocolat au lait fruit frais</p>	<p>palets fromager emmental</p> <p>rôti de porc* LR (froid ou chaud)</p> <p><i>rôti poulet (froid ou chaud)</i></p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>fruit frais BIO</p> <p>gouters :</p> <p>brioche tranches x2 confiture fraise liégeois au chocolat</p>		<p>velouté aux légumes BIO</p> <p>boulettes de blé façon thai</p> <p>batonnière de légumes façon wok et riz</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>gouters :</p> <p>pain de mie fromage à tartiner jus de pomme</p>	<p>carottes râpées</p> <p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>épinards sauce blanche (et pépinettes)</p> <p>flan saveur vanille nappé caramel</p> <p>gouters :</p> <p>baguette pâte à tartiner 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

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 26 février au 01 mars 2023 : VS ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté aux légumes BIO</p> <p>tarte au fromage</p> <p>brocolis CEE2 sauce blanche et pdt</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>céleri rémoulade au paprika</p> <p>boulettes de bœuf VBF sauce aux olives</p> <p>purée de carottes BIO et pdt BIO</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>		<p>tomates vinaigrette aux oignons</p> <p>émincés de volaille façon kebab</p> <p>pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)</p> <p>spécialité pomme banane</p>	<p>tortelloni au saumon (MSC) jus crème à l'aneth</p> <p>yaourt sucré BIO local circuit court</p> <p>fruit frais BIO</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
<p>pain au lait</p> <p>barres chocolat noir x2</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>		<p>marbré</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>ananas au sirop</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

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 04 au 08 mars 2024 : VS ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de pdt au curry (pdt, curry, ciboulette)</p> <p>cordon bleu volaille</p> <p>poêlée de légumes</p> <p>suisse aux fruits BIO</p>	<p>cubes de colin d'alaska MSC sauce rougail</p> <p>riz BIO</p> <p>chaource AOP/AOC</p> <p>fruit frais de saison</p>		<p><i>Repas Allemagne</i></p> <p>potage poireaux pdt</p> <p>sauté de porc* LR, saucisse de Francfort</p> <p>sauté de poulet, saucisses de volaille</p> <p>pdt et chou choucroute</p> <p><i>gaufre au chocolat</i></p>	<p>omelette BIO et emmental râpé</p> <p>coquillettes BIO et ratatouille</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>
gâteaux :	gâteaux :		gâteaux :	gâteaux :
<p>pain de mie confiture fraise lait nature</p>	<p>cookies fromage frais sucré jus de fruit</p>		<p>baguette beurre et miel fruit frais</p>	<p>baguette fromage à tartiner compote de pomme HVE</p>

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

Légendes :

VBV = 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 11 au 15 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>paupiette au veau sauce barbecue</p> <p>semoule</p> <p>fromage frais arôme</p>	<p>salade de lentilles (lentilles, moutarde, échalote, ciboulette)</p> <p>ailes de poulet LR</p> <p>trio de légumes BIO (échalote) et pdt BIO</p> <p>gélifié goût vanille nappé caramel</p>		<p>riz à l'orientale végété (riz, pois chiches, carottes, oignons)</p> <p>gouda</p> <p>banane</p>	<p>pépite de colin d'Alaska MSC 3 céréales et citron</p> <p>chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)</p> <p>saint nectaire AOP/AOC</p> <p>clafoutis cerises</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
gâteau marbré yaourt sucré jus de fruit	céréales au miel lait nature fruit frais		baguette gelée groseille crème dessert	baguette barres chocolat au lait fruit frais

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBV = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge		Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 18 au 22 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ravioli au bœuf VBF	nuggets de poulet BIO		laitue iceberg vinaigrette au basilic	carottes râpées
yaourt arôme BIO local et circuit court	petits pois CEE2		jambon* qualité supérieure HVE et VPF (et ketchup) <i>rôti de poulet et ketchup</i>	hoki MSC (plein filet) doré au beurre)
fruit frais BIO	edam		frites	épinards sauce blanche (et pdt)
gâteaux :	gâteaux :		gâteaux :	gâteaux :
baguette fromage à tartiner jus de fruit	brioche confiture fraise produit laitier frais		baguette barres chocolat x2 yaourt arôme	pain au lait nougat fruit frais

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de 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 = Label Rouge		Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 25 au 29 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet sauce tandoori	velouté légumes BIO		rôti de porc* sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	mezze penne à la napolitaine (plat complet végé)
riz BIO à l'indienne	purée de chou-fleur et pomme de terre		poêlée de légumes (échalote) et pdt	rondelé BIO
fromage frais sucré			crème anglaise	
fruit frais de saison	moelleux amandes		gâteau fondant chocolat	compote pomme HVE
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner compote de pomme HVE	riz soufflé lait nature fruit frais		baguette confiture abricot produit laitier frais	biscuits fourrés fraise x2 lait nature fruit frais

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VPF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge		Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable