

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 06 au 10 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>émincés de poulet sauce façon béarnaise</p> <p>haricots verts BIO (échalotes)</p> <p>petit suisse arôme BIO</p> <p>brioche des rois</p> <p>gouters : céréales lait nature fruit frais</p>	<p>velouté potiron</p> <p>omelette</p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>banane</p> <p>gouters : baguette confiture fraise lait nature et poudre choco</p>	<p>gouters :</p>	<p><i>REPAS MONTAGNE</i> salade verte vinaigrette aux oignons gratin savoyard aux lardons de porc* <small>gratin savoyard aux lardons de volaille</small></p> <p>compote pomme HVE</p> <p>gouters : baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>betteraves vinaigrette mimosa</p> <p>tarte flan au saumon</p> <p>épinards sauce blanche et pépinettes</p> <p>yaourt BIO sucré local circuit court</p> <p>gouters : tranches brioche x2 barre chocolat lait spécialité pomme pêche</p>

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

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 13 au 17 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes variés</p> <p>nuggets de poulet (plein filet) et ketchup</p> <p>poêlée de légumes (échalotes) et pdt</p> <p>fromage frais arôme</p>	<p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>riz BIO à la tomate</p> <p>cantal AOP</p> <p>mousse au chocolat</p>		<p>pâté de campagne* (et cornichon) pâté de volaille (et cornichon)</p> <p>sauté de bœuf VBF BIO sauce carbonade</p> <p>chou romanesco et semoule</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>carottes râpées à l'orange</p> <p>fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
<p>marbré</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>jus d'orange</p>	<p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>compote pomme HVE</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

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 20 au 24 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de pdt à l'estragon</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 issu de Label Rouge 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 vanille</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
<p>baguette confiture prune produit laitier frais</p>	<p>cake rocher framboise lait nature fruit frais</p>		<p>baguette pâte à tartiner ananas au sirop</p>	<p>croissant nougat 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 = issu de 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
manchons de poulet	saucisses rondelles fumées* et flageolets à la tomate		NOUVEL AN CHINOIS salade asiatique (carottes, chou blanc, vinaigrette soja et sésame)	colin d'Alaska MSC sauce crétoise
chou-fleur CEE2 persillé et pdt	saucisses de volaille et haricots blancs à la tomate		nem's de légumes	purée de courgettes CEE2 et pdt
saint nectaire AOP	edam BIO		riz BIO à la chinoise	fromage frais arôme
fruit frais	éclair parfum chocolat		litchis au sirop	fruit frais
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
baguette gelée groseille petit fromage frais sucré	céréales lait nature fruit frais		moelleux coco local circuit court produit laitier frais nectar multifruits	baguette fromage tranchette spécialité pomme cassis

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 = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 03 au 07 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><i>CHANDELEUR</i></p> <p><i>émincés de poulet sauce caramel</i></p> <p><i>batonnière aux haricots plats</i></p> <p><i>produit laitier frais</i></p> <p><i>crêpe</i></p>	<p><i>carbonade de bœuf BIO VBF</i></p> <p>frites</p> <p>chaource AOP #</p> <p>fruit frais</p>		<p>salade verte vinaigrette mimosa</p> <p>pizza royale* (jambon*, champignons, olives)</p> <p><i>pizza fromage</i></p> <p><i>suisse aux fruits BIO</i></p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>omelette sauce façon piperade</p> <p><i>coquillettes BIO et ratatouille</i></p> <p>liégeois parfum chocolat</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
<p>pain de mie</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>marbré</p> <p>produit laitier frais</p> <p>jus d'orange</p>		<p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>tranches brioche x2</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 :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de 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 10 au 14 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>haché au veau sauce poivre</p> <p>haricots verts CEE2 et pdt persillées</p> <p>coulommiers</p> <p>fruit frais</p> <p>gouters :</p> <p>moelleux citron yaourt sucré nectar multifruits</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>lasagnes ricotta épinards</p> <p>yaourt BIO sucré local circuit court</p> <p>gouters :</p> <p>baguette confiture fraise lait nature + poudre cacao</p>	<p>gouters :</p> <p>baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop</p>	<p>crêpe emmental</p> <p>rôti de porc* issu de Label Rouge (froid ou chaud)</p> <p><i>rôti de poulet (chaud ou froid)</i></p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>fruit frais BIO #</p> <p>gouters :</p> <p>baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop</p>	<p>colin d'Alaska MSC pané et citron</p> <p>riz et courgettes CEE2</p> <p>gouda BIO #</p> <p>clafoutis cerises</p> <p>gouters :</p> <p>céréales lait nature 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 = issu de 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 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>tarte fromage (emmental)</p> <p>batonnière aux carottes jaunes</p> <p>fruit frais</p>	<p>MARDI GRAS</p> <p><i>émincés de poulet sauce à l'orange</i></p> <p>pommes sourires</p> <p>suisse aux fruit BIO</p> <p><i>beignet</i></p> <p><i>sirop de grenadine</i></p>		<p>jambon* CEE2 et ketchup</p> <p><i>rôti de poulet et ketchup</i></p> <p>coquillettes BIO</p> <p>cantal AOP #</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>carottes râpées</p> <p>hoki MSC doré au beurre</p> <p>purée de courgettes CEE2 et de pdt</p> <p>crème dessert BIO</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>barre chocolat au lait</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>		<p>marbré</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</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 = issu de 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 17 au 21 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé</p> <p>émincés de poulet issu de Label Rouge sauce colombo</p> <p>poêlée de légumes</p> <p>yaourt BIO sucré local circuit court</p>	<p>pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p>quiche lorraine* <i>tarte chèvre</i></p> <p>courgettes CEE2 persillées et pdt</p> <p>spécialité pomme framboise</p>		<p>carottes râpées vinaigrette agrumes</p> <p>pavé de colin d'Alaska MSC sauce créole</p> <p>semoule BIO</p> <p>velouté aux fruits mixés</p>	<p>velouté légumes variés</p> <p>tortelloni ricotta épinards sauce crème basilic</p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>pêche au sirop</p>	<p>marbré</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>		<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>pain chocolat</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>jus d'orange</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 = issu de 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 24 au 28 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de pdt BIO et cubes mimolette vinaigrette</p> <p>ailes de poulet issu de Label Rouge et ketchup</p> <p>haricots beurre CEE2 (échalotes)</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>salade verte</p> <p>parmentier de bœuf VBF</p> <p>suisse aux fruit BIO</p>		<p>chili sin carne</p> <p>riz BIO</p> <p>pont l'évêque AOP #</p> <p>fruit frais</p>	<p>colin d'Alaska MSC pané et citron</p> <p>chou-fleur CEE2 au gratin et pdt</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau chocolat</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
<p>baguette beurre et miel compote pomme HVE</p>	<p>pain de mie gelée groseille produit laitier frais</p>		<p>pompon saveur chocolat fromage blanc sucré nectar multifruits</p>	<p>baguette fromage tranchette 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 = issu de 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