

# 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	colin d'Alaska (MSC) pané	boulettes agneau façon tajine	<b>jambon* qualité supérieure HVE et VPF (et cornichon)</b> <i>rôti de poulet (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>gâteaux :</b>	<b>gâteaux :</b>	<b>gâteaux :</b>	<b>gâteaux :</b>	<b>gâteaux :</b>
riz soufflé lait nature	tranches brioches x2 spécialité pomme fraise	biscuit >30g jus de fruits	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 :**

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
<u>velouté tomate</u>	<b>chou blanc BIO</b> <b>rémoulade</b>	palets fromager emmental	<i>MENUS ELABORE PAR LE CME</i> laitue iceberg	carottes râpées
nuggets de poulet (plein filet)	<b>hoki MSC (plein filet)</b> doré au beurre	rôti de porc* VPF (froid ou chaud) <i>rôti de poulet (froid ou chaud)</i>	bœuf bolognaise	parmentier de lentilles et tomate (plat complet)
poêlée de légumes (échalote) et pdt	<b>riz BIO et concassé de tomates</b>	haricots blancs	<b>coquillettes BIO</b>	<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	éclair au chocolat	
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
barre patissière	baguette beurre et miel fruit frais	pain de mie fromage tranchette	baguette gelée groseille liégeois parfum chocolat	céréales lait nature
jus de fruits				

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 22 au 26 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>velouté légumes BIO</b></p> <p>émincés de poulet LR sauce façon béarnaise</p> <p>semoule</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>taboulé</p> <p>batonnets à la mozzarella</p> <p><b>haricots verts BIO (échalote)</b></p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>betteraves vinaigrette</p> <p>steak haché VBF sauce barbecue</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>gouda</p> <p>spécialité pomme fraise</p>	<p><b>SAVOIE</b> salade verte vinaigrette au miel</p> <p><b>gratin savoyard*</b> (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé)</p> <p>gratin savoyard volaille</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p><b>grillé cerises</b></p>	<p><u>achard de légumes (carottes, chou blanc, vinaigrette)</u></p> <p>pépites de colin d'Alaska MSC panées (et citron)</p> <p>riz et ratatouille</p> <p>emmental</p> <p>crème dessert saveur chocolat</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette fromage à tartiner ananas au sirop	croissant jus de fruits	biscuit >30g lait nature	pain de mie confiture fraise	baguette pâte à tartiner 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 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>
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>	tomates sauce échalote
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>	<i>crêpes fourrées jambon* fromage</i> tarte fromage (emmental)
saint nectaire AOP	<b>fromage à tartiner BIO</b>	bûche au lait de mélange	fruit frais de saison	<i>brocolis CEE2 et pdt persillés</i>
<b>fruit frais BIO</b>	liégeois au chocolat	fruit frais de saison	fruit frais de saison	<i>petit fromage frais arôme</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	pain au lait produit laitier frais	riz soufflé lait nature	baguette fromage tranchette fruit frais

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

<b>Légendes :</b>	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