

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 6 janvier 2023 BONNE ANNÉE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	carottes râpées HVE	betteraves vinaigrette HVE	pizza au fromage (emmental)	chou rouge HVE rémoulade
ravioli au bœuf VBF	<b>omelette BIO</b>	sauté de bœuf VBF sauce au curry	rôti de porc* LR (froid ou chaud)	cubes de colin d'alaska MSC sauce fondue de poireaux
gouda	potte de terre rissolées et ketchup	haricots verts CEE2 (échalote)	<i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>	<b>riz BIO</b>
fruit frais de saison HVE	petit fromage frais sucré	<b>fromage BIO</b>	petits pois et carottes CEE2	fromage AOP/AOC
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
pain au lait	baguette beurre fruit frais	biscuit >30g	marbré	baguette confiture abricot crème dessert saveur vanille
produit laitier frais		jus de fruit	jus de fruit	

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 = issue Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 9 au 13 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette fraicheur	tomates sauce basilic	concombres vinaigrette	<b>LA RACLETTE</b>	salade verte sauce mimosa
émincé de poulet BIO sauce façon Vallée d'Auge	colin d'Alaska (MSC) pané	boulettes de bœuf VBF façon tajine	velouté potiron jambon^ qualite supérieure VPF (et cornichon) <i>jambon volaille (et cornichon)</i>	tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
haricots beurre CEE2 (échalote)	<b>gratin de chou fleur BIO (et pdt)</b>	<b>semoule BIO (carottes BIO)</b>	pommes de terre	<b>suisse aux fruits BIO</b>
fromage AOP/AOC individuel	<b>yaourt sucré BIO</b>	fromage à tartiner	fromage à raclette	éclair au chocolat
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	fruit frais de saison HVE	flan goût vanille nappé caramel	fruit frais de saison HVE	
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
riz soufflé lait nature	baguette fromage tranchette spécialité pomme fraise	biscuit >30g  jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit au sirop	tranches briocheX2  lait nature

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 = issue Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 21 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	carottes râpées HVE à l'orange	palets fromager emmental	pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	chou blanc rémoulade HVE
cordon bleu de volaille	thon à la tomate	rôti de porc* VPF jus aux herbes <i>rôti de volaille jus aux herbes</i>	daube de bœuf VBF aux petits légumes	<b>parmentier de lentilles BIO et tomate</b>
pommes de terre (et choux de Bruxelles)	mezze penne	<b>poêlée 3 légumes BIO (échalote) (et pdt BIO)</b>	<b>semoule BIO</b>	fromage AOP/AOC
<b>yaourt arôme BIO local et circuit court</b>	emmental à la coupe	fromage frais sucré	fromage à tartiner	madelons aux pépites de chocolat
fruit frais de saison HVE	mousse au chocolat	fruit frais de saison HVE	banane	gâteaux :
gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :
barre pâtisseries	baguette beurre fruit frais	biscuit > 30g lait nature	baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	pain de mie confiture
jus de fruit				

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 niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issue Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>velouté légumes BIO</b></p> <p>manchons de poulet rôtis</p> <p><b>fusilli BIO (et ratatouille)</b></p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p> <p><b>gôters :</b> biscuit &gt;30g jus de fruit</p>	<p><b>Nouvel an Chinois</b></p> <p>achard HVE sauce coriandre</p> <p>boulettes de soja sauce aigre douce</p> <p>duo riz et batonnière de légumes</p> <p>gouda</p> <p>fruit frais de saison HVE</p> <p><b>gôters :</b> pain au lait produit laitier frais</p>	<p>taboulé</p> <p>roti de bœuf VBF froid et ketchup</p> <p>beignets de salsifis</p> <p>fromage frais sucré</p> <p><b>fruit frais de saison BIO</b></p> <p><b>gôters :</b> baguette fromage fruit au sirop</p>	<p><b>LA SAVOIE</b></p> <p>salade verte</p> <p>gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé)</p> <p><i>gratin savoyard volaille</i></p> <p><b>suisses aux fruits BIO</b></p> <p>fruit frais de saison</p> <p><b>gôters :</b> baguette pâte à tartiner compote</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>pépites de colin (plein filet) panées (et citron)</p> <p>haricots verts CEE2 (échalote)</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p><b>crème dessert BIO saveur vanille</b></p> <p><b>gôters :</b> baguette beurre et miel 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 = issue Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable