

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 3 au 6 janvier 2023 BONNE ANNÉE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	carottes râpées HVE	betteraves vinaigrette HVE	pizza au fromage (emmental)	chou rouge HVE rémoulade
	omelette BIO	sauté de bœuf VBF sauce au curry	rôti de porc* LR (froid ou chaud)	cubes de colin d'alaska MSC sauce fondue de poireaux
	pomme de terre rissolées et ketchup	haricots verts CEE2 (échalote)	<i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>	riz BIO
	petit fromage frais sucré	fromage BIO	petits pois et carottes CEE2	fromage AOP/AOC
	Brioche des rois	fruit frais de saison HVE	yaourt BIO local framboise	moelleux chocolat
			clémentines HVE (origine Corse)	

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 de 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	LA RACLETTE	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* qualité supérieure VPF (et cornichon) <i>jambon volaille (et cornichon)</i>	tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
haricots beurre CEE2 (échalote)	gratin de chou fleur BIO (et pdt)	semoule BIO (carottes BIO)	pommes de terre	
fromage AOP/AOC individuel	yaourt sucré BIO	fromage à tartiner	fromage à raclette	suisse aux fruits BIO
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	fruit frais de saison HVE	flan goût vanille nappé caramel	fruit frais de saison HVE	éclair 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 = 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
de viande ?

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	parmentier de lentilles BIO et tomate
pommes de terre (et choux de Bruxelles)	mezze penne	poêlée 3 légumes BIO (échalote) (et pdt BIO)	semoule BIO	
yaourt arôme BIO local et circuit court	emmental à la coupe	fromage frais sucré	fromage à tartiner	fromage AOP/AOC
fruit frais de saison HVE	mousse au chocolat	fruit frais de saison HVE	banane	madelons aux pépites de 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 = 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 de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 23 au 27 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	Nouvel an Chinois achard HVE sauce coriandre	taboulé	LA SAVOIE salade verte	céleri rémoulade
manchons de poulet rôtis	boulettes de soja sauce aigre douce	roti de bœuf VBF froid et ketchup	gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé)	pépites de colin (plein filet) panées (et citron)
fusilli BIO (et ratatouille)	duo riz et batonnière de légumes	beignets de salsifis	gratin savoyard volaille	haricots verts CEE2 (échalote)
velouté aux fruits mixés	gouda	fromage frais sucré	suisses aux fruits BIO	fromage AOP/AOC
fruit frais de saison	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison BIO	fruit frais de saison	crème dessert BIO saveur vanille

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 de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable