

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 06 au 10 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet sauce façon béarnaise	omelette	carottes et courgettes crues râpées	<i>REPAS MONTAGNE</i> salade verte vinaigrette aux oignons	betteraves vinaigrette mimosa
haricots verts BIO (et pommes de terre)	semoule et ratatouille	boulettes au bœuf VBF sauce barbecue	<i>gratin savoyard végété</i>	tarte flan au saumon
petit suisse arôme BIO	fromage à tartiner	blé doré		épinards sauce blanche et pépinettes
brioche des rois	banane	gélifié parfum caramel	<i>compote pomme HVE</i>	yaourt BIO sucré local circuit court

gouters :

		biscuit moelleux yaourt arôme 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*

**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 13 au 17 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pois chiches		batonnets mozzarella	pâté de campagne* (et cornichon) <i>terrine de légumes</i>	potage
nuggets de poulet (plein filet) et ketchup	<b>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</b>	rôti de porc* VPF (froid ou chaud) <i>rôti de poulet (froid ou chaud)</i>	<b>sauté de bœuf VBF BIO</b> sauce carbonade	<b>fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé</b>
poêlée de légumes (échalotes) et pdt	<b>riz BIO à la tomate</b>	lentilles et carottes CEE2	chou romanesco et semoule	<b>yaourt BIO parfum vanille</b>
fromage frais arôme	cantal AOP		produit laitier frais	
	mousse au chocolat	<b>fruit frais BIO #</b>		

gouters :

		biscuit produit laitier frais 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*

**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 20 au 24 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt à l'estragon		REPAS RACLETTE		potage
crêpe emmental	paupiette au veau sauce poivre	jambon* CEE2 (et cornichon)	émincés de poulet LR sauce façon tajine aux abricots secs	
<b>trio de légumes BIO</b>	petits pois CEE2 (et champignons)	rôti de poulet (et cornichon)	<b>semoule BIO</b> et carottes CEE2	brandade de colin d'Alaska MSC
	tomme à la coupe	<b>pommes de terre</b>	yaourt arôme	
	spécialité pomme passion	fromage à raclette		
fruit frais		gaufre au chocolat	<b>fruit frais BIO #</b>	<b>crème dessert BIO vanille</b>

gouters :

		<p>pain de mie barres choco noir x2 fruit frais produit laitier frais</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

**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	potage	betteraves vinaigrette et cubes mimolette	<b>NOUVEL AN CHINOIS</b> salade asiatique (carottes, chou blanc, vinaigrette soja et sésame)	colin d'Alaska MSC sauce crétoise
chou-fleur CEE2 persillé et pdt	lasagnes ricotta épinards	rôti de bœuf froid VBF et ketchup	<b>nem's de légumes</b>	purée de courgettes CEE2 et pdt
saint nectaire AOP		pommes de terre rissolées (haricots beurre)	<b>riz BIO à la chinoise</b>	fromage frais arôme
fruit frais	éclair parfum chocolat	fruit frais	<b>litchis au sirop</b>	fruit frais

gouters :

		biscuit produit laitier frais jus de pomme		
--	--	--	--	--

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

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