

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 08 au 12 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	tomates sauce basilic	concombres vinaigrette	<b>RACLETTE</b> laitue iceberg	betteraves sauce mimosa
émincés de poulet LR sauce colombo	colin d'Alaska (MSC) pané	boulettes agneau façon tajine	jambon* qualité supérieure HVE et VPF (et cornichon) <i>rôti de poulet (et cornichon)</i>	tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
haricots verts BIO (échalotes)	chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)	blé doré, courgettes, abricots secs	<b>pommes de terre</b>	yaourt sucré BIO
suisse aux fruits BIO	cantal AOP individuel	fromage à tartiner	fromage à raclette	fruit frais de saison
brioche des rois	fruit frais de saison	flan goût vanille nappé caramel	<b>fruit frais BIO</b>	
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
riz soufflé lait fruit frais	tranches brioches x2 barre chocolat au lait spécialité pomme fraise	biscuit >30g petit fromage frais jus de fruits	baguette pâte à tartiner cocktail fruits au sirop lait nature	baguette confiture prune lait nature et poudre chocolat 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 15 au 19 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade verte	<b>chou blanc BIO</b> <b>rémoulade</b>	palets fromager emmental	pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	carottes râpées
nuggets de poulet (plein filet)	hoki MSC (plein filet) doré au beurre	rôti de poulet (froid ou chaud)	sauté de bœuf VBF RAV sauce aux petits légumes	parmentier de lentilles et tomate (plat complet)
poêlée de légumes (échalote) et pdt	<b>riz BIO et concassé de</b> <b>tomates</b>	haricots blancs	coquillettes	
<b>yaourt arôme vanille</b> <b>BIO</b>	bûche au lait de mélange	fromage frais sucré	fromage à tartiner	<b>edam BIO</b>
fruit frais de saison	mousse au chocolat	fruit frais de saison	<b>fruit frais BIO</b>	madeleine caramel beurre salé local circuit court
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
barre pâtisseries petit fromage frais jus de fruits	baguette beurre et miel fruit frais lait + poudre choco	pain de mie fromage tranchette compote pomme HVE	baguette gelée groseille liégeois parfum chocolat jus de fruits	céréales lait 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 22 au 26 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de maïs	taboulé	betteraves vinaigrette	<i>SAVOIE</i> salade verte vinaigrette au miel	céleri rémoulade
émincés de poulet LR sauce façon béarnaise	batonnets à la mozarella	steak haché VBF RAV sauce barbecue	<i>gratin savoyard*</i> (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé)	pépites de colin d'Alaska MSC panées (et citron)
<b>semoule BIO</b>	<b>haricots verts BIO (échalote)</b>	petits pois CEE2	<i>gratin savoyard volaille</i>	riz et ratatouille
velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré	gouda	<b>suisse aux fruits BIO</b>	emmental
<b>fruit frais BIO</b>	fruit frais de saison	spécialité pomme fraise	<i>grillé cerises</i>	crème dessert saveur chocolat
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette fromage à tartiner ananas au sirop jus de fruits	croissant barre chocolat noir x2 jus de fruits	biscuit >30g lait fruit frais	pain de mie confiture fraise flan parfum vanille	baguette pâte à tartiner fruit frais 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 = 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
salade de lentilles	laitue iceberg	salade de pdt ciboulette (pdt, vinaigrette, ciboulette)	betteraves sauce mimosa	<i>La Chandeleur</i>
ailles de poulet LR	sauté de bœuf RAV sauce curry	beignets de calamars et citron	fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé (plat complet végété)	tomates sauce échalote
batonnière aux haricots plats (et pdt)	<b>riz BIO à l'indienne</b>	duo carottes jaunes et oranges (échalotes)	yaourt sucré BIO local et circuit court	crêpes fourrées jambon* fromage tarte fromage (emmental)
saint nectaire AOP	<b>fromage à tartiner BIO</b>	bûche au lait de mélange	fruit frais de saison	brocolis CEE2 et pdt persillés
<b>fruit frais BIO</b>	liégeois au chocolat	fruit frais de saison	fruit frais de saison	petit fromage frais arôme
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
biscuit >30g fromage frais nature miel	baguette beurre fruit frais fromage frais sucré	pain au lait nougat produit laitier frais	riz soufflé lait spécialité pomme framboise	baguette fromage tranchette fruit frais 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 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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>macédoine</p> <p>boulettes de bœuf VBF et merguez jus couscous</p> <p><b>semoule BIO et légumes</b> couscous</p> <p>edam</p> <p>compote de pomme HVE</p>	<p>palets fromager emmental</p> <p>rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>rôti poulet (froid ou chaud)</i></p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p><b>yaourt sucré BIO</b></p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p><i>Repas des îles</i> <i>salade caraïbes (maïs, haricots rouges, poivrons, ananas)</i></p> <p><b>émincés de poulet</b> <b>sauce créole</b></p> <p><b>purée de pommes de terre et de patates douces</b></p> <p><i>velouté aux fruits mixés</i></p> <p><i>ananas frais</i></p>	<p>betteraves vinaigrette</p> <p>boulettes de blé façon thai</p> <p>batonnière de légumes façon wok et riz</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>carottes râpées</p> <p><b>hoki MSC (plein filet)</b> <b>doré au beurre</b></p> <p>épinards sauce blanche (et pépinettes)</p> <p><b>fromage BIO</b></p> <p>flan saveur vanille nappé caramel</p>
<b>gûters :</b>	<b>gûters :</b>	<b>gûters :</b>	<b>gûters :</b>	<b>gûters :</b>
<p>baguette</p> <p>barre chocolat au lait</p> <p>fruit frais</p> <p>petit fromage frais</p>	<p>brioche tranches x2</p> <p>confiture fraise</p> <p>liégeois au chocolat</p>	<p>biscuits fourrés parfum vanille</p> <p>spécialité pomme passion</p> <p>lait nature et poudre choco</p>	<p>pain de mie</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>jus de pomme</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p> <p>lait</p>

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 février 2024 : VS ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette à la framboise</p> <p>tarte méditerranéenne</p> <p><b>courgettes BIO et blé doré</b></p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette fromage tranchette jus de fruit fruit frais</p>	<p><i>Mardi Gras</i></p> <p><i>salade arlequin (tomates, maïs, petits pois)</i></p> <p><i>manchons de poulet</i></p> <p><i>pommes sourires et mayonnaise</i></p> <p><i>coque fromagère</i></p> <p><i>beignet fourré chocolat noisette</i></p> <p><i>sirop de grenadine</i></p> <p><b>gouters :</b></p> <p>pain de mie gelée groseille yaourt</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>saucisses de volaille</p> <p>flageolets</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>crème dessert parfum vanille</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>croissant barre chocolat x2 fruit frais</p>	<p>roulade de volaille et cornichon</p> <p>sauté de bœuf VBF RAV façon pot au feu</p> <p>légumes façon pot au feu (et pdt)</p> <p>saint paulin</p> <p><b>banane BIO</b></p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette beurre et miel flan saveur vanille jus de fruit</p>	<p>salade de lentilles</p> <p><b>cubes colin MSC sauce tomate</b></p> <p>semoule</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p>fruit frais de saison</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>biscuits palet breton x2 compote de pomme HVE lait</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 = 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 19 au 23 février 2024 : VS ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
achard de légumes (carottes, chou blanc)	tomates vinaigrette au persil	chou rouge rémoulade	betteraves vinaigrette	taboulé (à la semoule BIO)
émincés de poulet BIO sauce façon carbonara	paupiette au veau sauce basquaise	rôti de bœuf VBF RAV et ketchup	riz à la napolitaine (riz, tomate, mozzarella)	colin d'Alaska pané MSC et citron
mezze penne	beignets de chou-fleur	petits pois CEE2 et carottes	fromage frais sucré	haricots beurre CEE2
saint nectaire AOP	yaourt arôme vanille BIO	emmental à la coupe	fruit frais BIO	gouda BIO
cocktail de fruits au sirop	fruit frais de saison	chou parfum vanille		mousse au chocolat
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette pâte à tartiner fruit frais lait	pain de mie fromage tranchette jus de fruit	baguette confiture de prune liégeois parfum vanille jus de fruit	biscuits fourrés fraise x2 spécialité pomme poire lait	céréales lait 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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 février au 01 mars 2024 : VS ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pâtes	concombre vinaigrette	carottes râpées	tomates vinaigrette aux oignons	salade de lentilles (lentilles, moutarde, échalote, ciboulette)
tarte au fromage	boulettes de bœuf VBF sauce aux olives	beignets de calamars et citron	émincés de volaille façon kebab	tortelloni au saumon (MSC) jus crème à l'aneth
brocolis CEE2 sauce blanche et pdt	purée de carottes BIO et pdt BIO	courgettes à la provençale et riz	pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)	yaourt sucré BIO local circuit court
petit fromage frais arôme	cantal AOP/AOC	carré de l'est	fromage frais à tartiner BIO	fruit frais BIO
fruit frais de saison	crème dessert saveur vanille	madeleine	spécialité pomme banane	
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
pain au lait barres chocolat noir x2 jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit frais lait	baguette beurre et miel fruit frais petit fromage frais	marbré lait fruit frais	baguette fromage tranchette ananas au sirop 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 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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 04 au 08 mars 2024 : VS ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt au curry (pdt, curry, ciboulette)	betteraves vinaigrette	laitue iceberg	<i>Repas Allemagne</i>	carottes râpées
cordon bleu volaille	cubes de colin d'alaska MSC sauce rougail	steak haché de bœuf VBF RAV sauce poivre	salade haricots blancs	omelette BIO et emmental râpé
poêlée de légumes	riz BIO	beignets de brocolis	sauté de porc* LR, saucisse de Francfort <i>sauté de poulet, saucisses de volaille</i>	coquillettes BIO et ratatouille
suisse aux fruits BIO	edam BIO	bûche lait de mélange	pdt et chou choucroute	yaourt sucré
fruit frais BIO	fruit frais de saison	liégeois saveur vanille	carré de l'est	fruit frais de saison
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain de mie confiture fraise lait nature	cookies fromage frais sucré jus de fruit	croissant lait nature et poudre choco fruit frais	baguette beurre et miel fruit frais petit fromage frais sucré	baguette fromage à tartiner compote de pomme HVE 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 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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 11 au 15 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette</p> <p>paupiette au veau sauce barbecue</p> <p>semoule</p> <p>fromage frais arôme</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>salade de lentilles (lentilles, moutarde, échalote, ciboulette)</p> <p>ailles de poulet LR</p> <p><b>trio de légumes BIO (échalote) et pdt BIO</b></p> <p>fromage à tartiner</p> <p>gélifié goût vanille nappé caramel</p>	<p>batonnets mozzarella</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et cornichon</p> <p>purée de potimarron et pdt</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>riz à l'orientale végé (riz, pois chiches, carottes, oignons)</p> <p>gouda</p> <p>banane</p>	<p>tomates vinaigrette à l'estragon</p> <p>pépite de colin d'Alaska MSC 3 céréales et citron</p> <p><b>chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)</b></p> <p>saint nectaire AOP/AOC</p> <p>clafoutis cerises</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>gâteau marbré</p> <p>yaourt sucré</p> <p>jus de fruit</p>	<p>céréales au miel</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>gelée groseille</p> <p>crème dessert</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>barres chocolat au lait</p> <p>fruit frais</p> <p>produit laitier frais</p>

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

<p><b>Légendes :</b></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 = Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>nouvelle recette/nouveau produit</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 18 au 22 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
macédoine	<b>taboulé (semoule BIO)</b>	œuf dur et mayonnaise	laitue iceberg vinaigrette au basilic	carottes râpées
ravioli au bœuf VBF	<b>nuggets de poulet BIO</b>	tarte chèvre tomate (fromage de chèvre, fromage blanc, oignon, tomate)	<b>jambon* qualité supérieure HVE et VPF (et ketchup)</b> <i>rôti de poulet et ketchup</i>	<b>hoki MSC (plein filet) doré au beurre)</b>
<b>yaourt arôme BIO local et circuit court</b>	petits pois CEE2	haricots beurre (échalote) CEE2	frites	épinards sauce blanche (et pdt)
<b>fruit frais BIO</b>	edam	petit fromage frais sucré	<b>vache qui rit BIO</b>	emmental
	compote pomme HVE	fruit frais de saison	ananas au sirop	crème dessert saveur vanille
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette fromage à tartiner jus de fruit fruit frais	brioche confiture fraise produit laitier frais	biscuit >30g lait nature spécialité pomme cassis	baguette barres chocolat x2 yaourt arôme jus de fruit	pain au lait nougat 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	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette</p> <p>émincés de poulet sauce tandoori</p> <p><b>riz BIO à l'indienne</b></p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>salade de maïs (et tomates)</p> <p>goulash de bœuf VBF RAV</p> <p>purée de chou-fleur et pomme de terre</p> <p>coulommiers</p> <p>moelleux amandes</p>	<p>roulade de volaille et cornichon</p> <p>gratin de colin d'Alaska, julienne de légume et pdt</p> <p><i>gratin savoyard végété</i></p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>rôti de porc* sauce charcutière</p> <p><i>rôti de poulet sauce charcutière</i></p> <p>poêlée de légumes (échalote) et pdt</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau fondant chocolat</p>	<p>salade verte sauce mimosa</p> <p>mezze penne à la napolitaine (plat complet végété)</p> <p><b>rondelé BIO</b></p> <p>compote pomme HVE</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>compote de pomme HVE</p> <p>lait nature</p>	<p>riz soufflé</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>jus de fruit</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>confiture abricot</p> <p>produit laitier frais</p> <p>jus de fruit</p>	<p>biscuits fourrés fraise 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 = 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