

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 08 au 12 janvier 2024

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

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

Légendes :	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 15 au 19 janvier 2024

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

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

Légendes :	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 22 au 26 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de maïs	taboulé	betteraves vinaigrette	SAVOIE	céleri rémoulade
émincés de poulet LR sauce façon béarnaise	salade de pâtes (pâtes, tomates, concombres)	salade de maïs (maïs, tomates, ciboulette)	<i>salade verte vinaigrette au miel</i>	achard de légumes (carottes, chou blanc, vinaigrette)
	batonnets à la mozzarella	steak haché VBF RAV sauce barbecue	<i>gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé)</i>	pépites de colin d'Alaska MSC panées (et citron)
semoule BIO	haricots verts BIO (échalote)	petits pois CEE2	<i>gratin savoyard volaille</i>	riz et ratatouille
velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré	gouda	suisse aux fruits BIO	emmental
	fromage frais arôme	tomme		camembert
fruit frais BIO	fruit frais de saison	spécialité pomme fraise	<i>grillé cerises</i>	crème dessert saveur chocolat
	au choix	compote pomme HVE		crème dessert saveur vanille
gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :
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 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 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	demi pamplemousse et sucre	salade de blé doré (blé, maïs, tomate, olive)		tomates sauce échalote
batonnière aux haricots plats (et pdt)	sauté de bœuf RAV sauce curry	beignets de calamars et citron	fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé (plat complet végété)	crêpes fourrées jambon* fromage <i>tarte fromage (emmental)</i>
saint nectaire AOP	riz BIO à l'indienne	duo carottes jaunes et oranges (échalotes)	yaourt sucré BIO local et circuit court	brocolis CEE2 et pdt persillés
fruit frais BIO	fromage à tartiner BIO	bûche au lait de mélange carré de l'est	fruit frais de saison au choix	petit fromage frais arôme camembert
liégeois au chocolat	liégeois saveur vanille	fruit frais de saison au choix	fruit frais de saison au choix	crêpe au sucre (pâtisserie fraiche)
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
biscuit >30g fromage frais nature miel	baguette beurre fruit frais fromage frais	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

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 05 au 09 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>macédoine</p> <p>radis beurre</p> <p>boulettes de bœuf VBF et merguez jus couscous</p> <p>semoule BIO et légumes couscous</p> <p>edam</p> <p>fromage ovale</p> <p>compote de pomme HVE</p> <p>spécialité pomme cassis</p> <p>gôûters :</p> <p>baguette barre chocolat au lait fruit frais petit fromage frais</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>yaourt sucré BIO</p> <p>fruit frais BIO</p> <p>gôûters :</p> <p>brioche tranches x2 confiture fraise liégeois au chocolat</p>	<p><i>Repas des îles</i></p> <p><i>salade caraïbes (maïs, haricots rouges, poivrons, ananas)</i></p> <p>émincés de poulet <i>sauce créole</i></p> <p>purée de pommes de terre et de patates douces</p> <p><i>velouté aux fruits mixés</i></p> <p><i>ananas frais</i></p> <p>gôûters :</p> <p>biscuits fourrés parfum vanille spécialité pomme passion lait nature et poudre choco</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>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>au choix</p> <p>gouters :</p> <p>pain de mie fromage à tartiner jus de pomme</p>	<p>carottes râpées</p> <p>salade verte vinaigrette au cerfeuil</p> <p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>épinards sauce blanche (et pépinettes)</p> <p>fromage BIO</p> <p>flan saveur vanille nappé caramel</p> <p>gélifié au chocolat</p> <p>gôûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais lait</p>

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

<p>Légendes :</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><i>nouvelle recette/nouveau produit</i></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 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>courgettes BIO et blé doré</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>au choix</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>concombres vinaigrette</p> <p>laitue iceberg</p> <p>saucisses de volaille</p> <p>flageolets</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>au choix</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>roulade de volaille et cornichon</p> <p>saucisson à l'ail* 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>tomme</p> <p>banane BIO</p>	<p>salade de lentilles</p> <p>cubes colin MSC sauce tomate</p> <p>semoule</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>au choix</p>
gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :
<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>jus de fruit</p> <p>fruit frais</p>	<p>pain de mie</p> <p>gelée groseille</p> <p>yaourt</p>	<p>croissant</p> <p>barre chocolat x2</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>flan saveur vanille</p> <p>jus de fruit</p>	<p>biscuits palet breton x2</p> <p>compote de pomme HVE</p> <p>lait</p>

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

Légendes :	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 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)
demi pamplemousse et sucre	salade verte vinaigrette au persil	radis et beurre		colin d'Alaska pané MSC et citron
émincés de poulet BIO sauce façon carbonara	paupiette au veau sauce basquaise	rôti de bœuf VBF RAV et ketchup		haricots beurre CEE2
mezze penne	beignets de chou-fleur	petits pois CEE2 et carottes	riz à la napolitaine (riz, tomate, mozzarella)	
saint nectaire AOP	yaourt arôme vanille BIO	emmental à la coupe	fromage frais sucré	gouda BIO
cocktail de fruits au sirop	fruit frais de saison	chou parfum vanille	fromage frais arôme	mousse au chocolat
pêche au sirop	au choix		fruit frais BIO	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
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

Légendes :	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,
tarte au fromage	céleri rémoulade au paprika	laitue iceberg	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
petit fromage frais sucré	crème dessert saveur vanille	camembert	spécialité pomme banane	
fruit frais de saison au choix	crème dessert saveur chocolat	madeleine	compote de pomme HVE	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
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

Légendes :	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
<p>salade de pdt au curry (pdt, curry, ciboulette) salade de blé niçois (blé, maïs, tomates)</p> <p>cordon bleu volaille</p> <p>poêlée de légumes</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>betteraves vinaigrette</p> <p>cubes de colin d'alaska MSC sauce rougail</p> <p>riz BIO</p> <p>edam BIO</p> <p>fruit frais de saison au choix</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>demi pamplemousse et sucre</p> <p>steak haché de bœuf VBF RAV sauce poivre</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>bûche lait de mélange</p> <p>pointe de brie</p> <p>liégeois saveur vanille</p> <p>liégeois au chocolat</p>	<p><i>Repas Allemagne</i></p> <p><i>salade haricots blancs</i></p> <p><i>sauté de porc* LR, saucisse de Francfort</i> <i>sauté de poulet, saucisses de volaille</i></p> <p><i>pdt et chou choucroute</i></p> <p><i>carré de l'est</i></p> <p><i>gaufre au chocolat</i></p>	<p>carottes râpées</p> <p>radis beurre</p> <p>omelette BIO et emmental râpé</p> <p>coquillettes BIO et ratatouille</p> <p>yaourt sucré</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais de saison au choix</p>
gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :
<p>pain de mie confiture fraise lait nature</p>	<p>cookies fromage frais sucré jus de fruit</p>	<p>croissant lait nature et poudre choco fruit frais</p>	<p>baguette beurre et miel fruit frais petit fromage frais sucré</p>	<p>baguette fromage à tartiner compote de pomme HVE jus de fruit</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 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>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>salade de lentilles (lentilles, moutarde, échalote,</p> <p>ails de poulet LR</p> <p>trio de légumes BIO (échalote) et pdt BIO</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>au choix</p> <p>gélifié goût vanille nappé caramel</p> <p>gélifié chocolat</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>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>au choix</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>riz à l'orientale végé (riz, pois chiches, carottes, oignons)</p> <p>gouda</p> <p>montcendre</p> <p>banane</p>	<p>tomates vinaigrette à l'estragon</p> <p>céleri rémoulade</p> <p>pépité de colin d'Alaska MSC 3 céréales et citron</p> <p>chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)</p> <p>saint nectaire AOP/AOC</p> <p>clafoutis cerises</p> <p>clafoutis pommes</p>
gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :
<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

Légendes :	VBF = 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 18 au 22 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
macédoine	taboulé (semoule BIO)	œuf dur et mayonnaise	laitue iceberg vinaigrette au basilic salade de maïs (maïs, tomate, ciboulette)	carottes râpées
ravioli au bœuf VBF	nuggets de poulet BIO	tarte chèvre tomate (fromage de chèvre, fromage blanc, oignon, tomate)	jambon* qualité supérieure HVE et VPF (et ketchup) <i>rôti de poulet et ketchup</i>	chou rouge rémoulade
yaourt arôme BIO local et circuit court	petits pois CEE2	haricots beurre (échalote) CEE2	frites	hoki MSC (plein filet) doré au beurre)
fruit frais BIO	edam	petit fromage frais sucré	vache qui rit BIO	épinards sauce blanche (et pdt)
	mimolette	petit fromage frais arôme	ananas au sirop	emmental
	compote pomme HVE	fruit frais de saison	cocktail de fruits au sirop	pointe de brie
	spécialité pomme passion	au choix		crème dessert saveur vanille
				crème dessert saveur chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
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

Légendes :	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 25 au 29 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette</p> <p>émincés de poulet sauce tandoori</p> <p>riz BIO à l'indienne</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>au choix</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>fromage ovale</p> <p>moelleux amandes</p> <p>biscuit carré fraise</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>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>au choix</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>céleri râpé sauce fromage blanc</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>tomates vinaigrette à la ciboulette</p> <p>mezze penne à la napolitaine (plat complet végété)</p> <p>rondelé BIO</p> <p>compote pomme HVE</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<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 :	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