

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 06 au 10 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé (à la semoule BIO)</p> <p>émincés de poulet sauce façon béarnaise</p> <p>haricots verts BIO (échalotes)</p> <p>petit suisse arôme BIO</p> <p>brioche des rois</p> <p>gouters :</p> <p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p>velouté potiron</p> <p>omelette</p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>fromage à tartiner au choix</p> <p>banane</p> <p>gouters :</p> <p>baguette confiture fraise lait nature et poudre choco fruit frais</p>	<p>carottes et courgettes crues râpées</p> <p>céleri rémoulade au paprika</p> <p>boulettes au bœuf VBF sauce barbecue</p> <p>blé doré</p> <p>mimolette</p> <p>montcendre</p> <p>gélifié parfum caramel</p> <p>gélifié parfum vanille</p> <p>gouters :</p> <p>moelleux saveur amandes yaourt jus de pomme</p>	<p>REPAS MONTAGNE</p> <p>potage</p> <p>gratin savoyard aux lardons de porc*</p> <p><i>gratin savoyard aux lardons de volaille</i></p> <p>fromage blanc sucré</p> <p>compote pomme HVE</p> <p>gouters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais lait nature</p>	<p>betteraves vinaigrette mimosa</p> <p>tarte flan au saumon</p> <p>épinards sauce blanche et pépinettes</p> <p>yaourt sucré</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais au choix</p> <p>gouters :</p> <p>tranches brioche x2 barre chocolat lait spécialité pomme pêche</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 = issu de 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
<p>velouté légumes variés</p> <p>nuggets de poulet (plein filet) et ketchup</p> <p>poêlée de légumes (échalotes) et pdt</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p> <p>au choix</p> <p>gouters :</p> <p>marbré</p> <p>petit fromage frais</p> <p>jus d'orange</p>	<p>chou blanc BIO</p> <p>rémoulade</p> <p>hoki MSC (plein filet)</p> <p>doré au beurre</p> <p>riz BIO à la tomate</p> <p>cantal AOP</p> <p>mousse au chocolat</p> <p>gouters :</p> <p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>compote pomme HVE</p> <p>lait nature et poudre choco</p>	<p>batonnets mozzarella</p> <p>palets fromagers au camembert</p> <p>rôti de porc* VPF</p> <p><i>rôti de poulet (froid ou chaud)</i></p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>ananas frais</p> <p>gouters :</p> <p>pain de mie</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</p>	<p>pâté de campagne* (et cornichon)</p> <p>pâté de volaille (et cornichon)</p> <p>sauté de bœuf VBF BIO</p> <p>sauce carbonade</p> <p>chou romanesco et semoule</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>au choix</p> <p>fruit frais BIO #</p> <p>gouters :</p> <p>baguette</p> <p>gelée groseille</p> <p>liégeois parfum chocolat</p> <p>jus de fruits</p>	<p>carottes râpées à l'orange</p> <p>laitue iceberg</p> <p>fusilli BIO, ratatouille</p> <p>et emmental râpé</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>madeleine nature local circuit court</p> <p>madeleine caramel beurre salée local circuit court</p> <p>gouters :</p> <p>céréales</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 = issu de 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 salade de blé (blé, maïs, tomates, olives) crêpe emmental trio de légumes BIO petit fromage frais sucré petit fromage frais arôme fruit frais au choix	concombres vinaigrette céleri rémoulade paupiette au veau sauce poivre petits pois CEE2 tomme à la coupe emmental à la coupe spécialité pomme passion compote de pomme HVE	REPAS RACLETTE velouté poireaux pdt jambon* qualité supérieure (et cornichon) rôti de poulet (et cornichon) pommes de terre fromage à raclette gaufre au chocolat jus de pommes	salade de maïs (et tomate) émincés de poulet issu de Label Rouge sauce façon tajine aux abricots secs semoule BIO et carottes CEE2 yaourt arôme yaourt sucré fruit frais BIO #	salade verte vinaigrette au miel brandade de colin d'Alaska MSC gouda BIO crème dessert BIO parfum vanille
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette confiture prune produit laitier frais jus de fruit	cake rocher framboise lait nature fruit frais	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	baguette pâte à tartiner ananas au sirop lait nature	croissant nougat 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 = issu de 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

Menu validé par les enfants de Belvédère 

	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	concombres vinaigrette	betteraves vinaigrette et cubes mimolette	NOUVEL AN CHINOIS salade asiatique (carottes, chou blanc, vinaigrette soja et sésame)	œufs durs et mayonnaise
manchons de poulet	saucisses rondelles fumées* et flageolets à la tomate	rôti de bœuf VBF RAV et ketchup	nem's de légumes	colin d'Alaska MSC sauce crétoise
haricots verts CEE2 persillés et pdt	<small>saucisses de volaille et haricots blancs à la tomate</small>	pommes rissolées	riz BIO à la chinoise	purée de courgettes CEE2 et pdt
bûche au lait de mélange	edam BIO	yaourt sucré	fromage à tartiner nature	fromage frais arôme
fruit frais	éclair parfum chocolat	yaourt arôme	litchis au sirop	fromage frais sucré
au choix	éclair parfum vanille	fruit frais		fruit frais
au choix		au choix		au choix
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette gelée groseille petit fromage frais jus de fruit	céréales lait nature fruit frais	baguette barre chocolat lait jus de pomme produit laitier frais	moelleux coco local circuit court produit laitier frais nectar multifruits	baguette fromage tranchette spécialité pomme cassis sirop de grenadine

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 = issu de 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 06 au 10 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (à la semoule BIO)	velouté potiron	carottes et courgettes crues râpées	REPAS MONTAGNE potage	betteraves vinaigrette mimosa
émincés de poulet sauce façon béarnaise	omelette	boulettes au bœuf VBF sauce barbecue	gratin savoyard aux lardons de porc* <small>gratin savoyard aux lardons de volaille</small>	tarte flan au saumon
haricots verts BIO (échalotes)	semoule et ratatouille	blé doré	fromage blanc sucré	épinards sauce blanche et pépinettes
petit suisse arôme BIO	fromage à tartiner	mimolette	compote pomme HVE	yaourt sucré
brioche des rois	banane	gélifié parfum caramel		fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
céréales lait nature fruit frais	baguette confiture fraise lait nature et poudre choco	moelleux saveur amandes yaourt jus de pomme	baguette pâte à tartiner fruit frais	tranches brioche x2 barre chocolat lait spécialité pomme pêche

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 = issu de 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
velouté légumes variés	chou blanc BIO rémolade	batonnets mozzarella	pâté de campagne* (et cornichon) <i>terrines de légumes</i>	carottes râpées à l'orange
nuggets de poulet (plein filet) et ketchup	hoki MSC (plein filet) doré au beurre	rôti de porc* VPF <i>rôti de poulet (froid ou chaud)</i>	sauté de bœuf VBF BIO sauce carbonade	fusilli BIO , ratatouille et emmental râpé
poêlée de légumes (échalotes) et pdt	riz BIO à la tomate	lentilles et carottes CEE2	chou romanesco et semoule	yaourt BIO parfum vanille
fromage frais arôme	cantal AOP	petit fromage frais sucré	fromage à tartiner	madeleine nature local circuit court
fruit frais	mousse au chocolat	ananas frais	fruit frais BIO #	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
marbré petit fromage frais jus d'orange	baguette beurre et miel compote pomme HVE	pain de mie fromage tranchette fruit frais	baguette gelée groseille liégeois parfum chocolat	céréales lait nature 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 = issu de 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	concombres vinaigrette	REPAS RACLETTE velouté poireaux pdt	salade de maïs (et tomate)	salade verte vinaigrette au miel
crêpe emmental	paupiette au veau sauce poivre	jambon* qualité supérieure (et cornichon)	émincés de poulet issu de Label Rouge sauce façon tajine aux abricots secs	brandade de colin d'Alaska MSC
trio de légumes BIO	petits pois CEE2	rôti de poulet (et cornichon)	semoule BIO et carottes CEE2	gouda BIO
petit fromage frais sucré	tomme à la coupe	fromage à raclette	yaourt arôme	crème dessert BIO parfum vanille
fruit frais	spécialité pomme passion	gaufre au chocolat jus de pommes	fruit frais BIO #	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette confiture prune produit laitier frais	cake rocher framboise lait nature fruit frais	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	baguette pâte à tartiner ananas au sirop	croissant nougat 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 = issu de 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
<p>velouté légumes BIO</p> <p>manchons de poulet</p> <p>haricots verts CEE2 persillés et pdt</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>saucisses rondelles fumées* et flageolets à la tomate</p> <p><i>saucisses de volaille et haricots blancs à la tomate</i></p> <p>edam BIO</p> <p>éclair parfum chocolat</p>	<p>betteraves vinaigrette et cubes mimolette</p> <p>rôti de bœuf VBF RAV et ketchup</p> <p>pommes rissolées</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>NOUVEL AN CHINOIS <i>salade asiatique (carottes, chou blanc, vinaigrette soja et sésame)</i></p> <p>nem's de légumes</p> <p>riz BIO à la chinoise</p> <p>fromage à tartiner nature</p> <p>litchis au sirop</p>	<p>œufs durs et mayonnaise</p> <p>colin d'Alaska MSC sauce crétoise</p> <p>purée de courgettes CEE2 et pdt</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>gelée groseille</p> <p>petit fromage frais</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>jus de pomme</p>	<p>moelleux coco local circuit court</p> <p>produit laitier frais</p> <p>nectar multifruits</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>spécialité pomme cassis</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 = issu de 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