

# 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	<b>REPAS MONTAGNE</b> salade verte vinaigrette aux oignons	betteraves vinaigrette mimosa
émincés de poulet sauce façon béarnaise	omelette	boulettes au bœuf VBF sauce barbecue	<b>gratin savoyard aux lardons de porc*</b> <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	<b>compote pomme HVE</b>	<b>yaourt sucré</b>
brioche des rois	banane	gélifié parfum caramel		fruit frais
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
céréales lait nature fruit frais	baguette confiture fraise lait nature et poudre choco	moelleux saveur amandes yaourt arôme 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

<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	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 13 au 17 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	<b>chou blanc BIO</b> rémoulade	batonnets mozzarella	pâté de campagne* (et cornichon) <i>pâté de volaille (et cornichon)</i>	carottes râpées à l'orange
nuggets de poulet (plein filet) et ketchup	<b>hoki MSC (plein filet)</b> doré au beurre	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</b> , ratatouille et emmental râpé
poêlée de légumes (échalotes) et pdt	<b>riz BIO</b> à la tomate	lentilles et carottes CEE2	chou romanesco et semoule	<b>yaourt BIO parfum vanille</b>
fromage frais arôme	cantal AOP	petit fromage frais sucré	fromage à tartiner	madeleine nature local circuit court
fruit frais	mousse au chocolat	ananas frais	<b>fruit frais BIO #</b>	
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
marbré petit fromage frais sucré 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 = 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	céleri rémoulade	REPAS RACLETTE velouté poireaux pdt	macédoine	<u>potage</u>
crêpe emmental	paupiette au veau sauce poivre	jambon* CEE2 (et cornichon) <i>rôti de poulet (et cornichon)</i>	émincés de poulet LR sauce façon tajine aux abricots secs	brandade de colin d'Alaska MSC
<b>trio de légumes BIO</b>	petits pois CEE2	<b>pommes de terre</b>	<b>semoule BIO et carottes CEE2</b>	<b>gouda BIO</b>
petit fromage frais sucré	tomme à la coupe	<i>fromage à raclette</i>	yaourt arôme	<b>crème dessert BIO vanille</b>
fruit frais	spécialité pomme passion	<i>gaufre au chocolat</i> <i>jus de pommes</i>	<b>fruit frais BIO #</b>	
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
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 = 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><b>velouté légumes BIO</b></p> <p>manchons de poulet</p> <p>chou-fleur CEE2 persillé et pdt</p> <p>saint nectaire AOP</p> <p>fruit frais</p>	<p>radis beurre</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><b>edam BIO</b></p> <p>éclair parfum chocolat</p>	<p>betteraves vinaigrette et cubes mimolette</p> <p><b>omelette sauce tomate</b></p> <p>pommes rissolées</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p><b>NOUVEL AN CHINOIS</b></p> <p>salade asiatique (carottes, chou blanc, vinaigrette soja et sésame)</p> <p><b>nem's de légumes</b></p> <p><b>riz BIO à la chinoise</b></p> <p><b>fromage à tartiner nature</b></p> <p><b>litchis au sirop</b></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>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>baguette</p> <p>gelée groseille</p> <p>petit fromage frais sucré</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 = 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