

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 08 au 12 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet LR sauce colombo	colin d' Alaska (MSC) pané		<b>RACLETTE</b>	betteraves sauce mimosa
<b>haricots verts BIO</b> (échalotes)	<b>chou fleur BIO</b> sauce blanche (et pdt BIO)		jambon* <i>qualité supérieure</i> HVE et VPF (et cornichon) rôti de poulet (et cornichon)	tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
<b>suisse aux fruits BIO</b>	cantal AOP individuel		fromage à raclette	fruit frais de saison
brioche des rois	<u>biscuit</u>		<b>fruit frais BIO</b>	

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

<b>Légendes :</b>	VBF = Viande Bovine Française	CEEZ = certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	AOP = Appellation Origine Protégée
		AOC = Appellation Origine Contrôlée
		Equivalent EGALIM
		pdt = pomme de terre
		MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 15 au 19 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>velouté tomate</u></p> <p>nuggets de poulet (plein filet)</p> <p>poêlée de légumes (échalote) et pdt</p> <p><b>yaourt arôme vanille BIO</b></p>	<p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p><b>riz BIO et concassé de tomates</b></p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>mousse au chocolat</p>		<p>sauté de bœuf VBF sauce aux petits légumes</p> <p>coquillettes</p> <p>fromage à tartiner</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>parmentier de lentilles et tomate (plat complet)</p> <p><b>edam BIO</b></p> <p>madeleine caramel beurre salé local circuit court</p>

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

**Légendes :**

VPF = Viande Porc Française  
 \* = Plat contenant du porc  
 LR = Label Rouge  
 RAV = Race à Viande  
 VBF = Viande Bovine Française  
 RAV = Race à Viande

# = Aide UE à destination des écoles  
 nouvelle recette/nouveau produit  
 LR = Label Rouge

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
<p>velouté légumes <b>BIO</b></p> <p>émincés de poulet LR sauce façon béarnaise</p> <p>semoule</p> <p>velouté aux fruits mixés</p>	<p>taboulé</p> <p>batonnets à la mozzarella</p> <p>haricots verts <b>BIO</b> (échalote)</p> <p>fruit frais de saison</p>		<p><b>SAVOIE</b></p> <p>gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé)</p> <p>gratin savoyard volaille</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p>grillé cerises</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>pépites de colin d'Alaska MSC panées (et citron)</p> <p>riz et ratatouille</p> <p>crème dessert saveur chocolat</p>

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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

AOP = Appellation Origine Protégée  
AOC = Appellation Origine Contrôlée  
Equivalent EGALIM

# = Aide UE à destination des écoles  
nouvelle recette/nouveau produit

VPF = Viande Porc Française  
\* = Plat contenant du porc  
LR = Label Rouge

VBF = Viande Bovine Française  
RAV = Race à Viande

**Légendes :**

pdT = pomme de terre  
MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 29 janvier au 02 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
manchons de poulet rôti	laitue iceberg		betteraves sauce mimosa	<i>La Chandeleur</i> tomates sauce échalote
batonnière aux haricots plats (et pdt)	sauté bœuf VBF sauce curry		fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé (plat complet végété)	crêpes fourrées jambon* fromage (emmental) tarte fromage (emmental)
saint nectaire AOP	riz BIO à l'indienne		yaourt sucré BIO local et circuit court	brocolis CEE2 et pdt persillés
fruit frais BIO	liégeois au chocolat			crêpe au sucre (pâtisserie fraîche)

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

Equivalent EGALIM

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

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
boulettes de bœuf VBF et merguez jus couscous	palets fromager emmental		<b>velouté aux légumes BIO</b>	carottes râpées
<b>semoule BIO et légumes</b> couscous	rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>rôti poulet (froid ou chaud)</i>		<u>paupiette au veau sauce</u> <u>thai</u>	hoki MSC (plein filet) doré au beurre
edam	lentilles et carottes CEE2		batonnière de légumes façon wok et riz	épinards sauce blanche (et pépinettes)
compote de pomme HVE	<b>fruit frais BIO</b>		petit fromage frais sucré	flan saveur vanille nappé caramel

## 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

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

AOP = Appellation Originale Protégée

AOC = Appellation Originale Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 février au 01 mars 2023 : VS ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté aux légumes BIO	céleri rémoulade au paprika		tomates vinaigrette aux oignons	
tarte au fromage	boulettes de bœuf VBF sauce aux olives		émincés de volaille façon kebab	tortelloni au saumon (MSC) jus crème à l'aneth
brocolis CEE2 sauce blanche et pdt	<b>purée de carottes BIO et pdt BIO</b>		pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)	<b>yaourt sucré BIO local circuit court</b>
fruit frais de saison	crème dessert saveur vanille		spécialité pomme banane	<b>fruit frais BIO</b>

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 04 au 08 mars 2024 : VS ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt au curry (pdt, curry, ciboulette)			<b>Repas Allemagne</b>	
cordon bleu volaille	cubes de colin d'alaska MSC sauce rougail		potage poireaux pdt	omelette <b>BIO</b> et emmental râpé
poêlée de légumes	<b>riz BIO</b>		sauté de porc* LR, sauce de Francfort <small>sauté de poulet, saucisses de volaille</small>	coquillettes <b>BIO</b> et ratatouille
<b>suise aux fruits BIO</b>	chaurce AOP/AOC		<b>pdt et chou chouroute</b>	yaourt sucré
	fruit frais de saison		<b>gaufre au chocolat</b>	fruit frais de saison

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

Equivalent EGALIM

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 15 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>velouté légumes BIO</b></p> <p>paupiette au veau sauce barbecue</p> <p>semoule</p> <p>fromage frais arôme</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>gélifié goût vanille nappé caramel</p>		<p><u>volaille façon kebab et riz à l'orientale</u></p> <p>gouda</p> <p>banane</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>

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

Equivalent EGALIM

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

GEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable





# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ravioli au bœuf VBF	nuggets de poulet		laitue iceberg vinaigrette au basilic	carottes râpées
yaourt arôme BIO local et circuit court	petits pois CEE2		jambon* qualité supérieure HVE et VPF (et ketchup) <i>rôti de poulet et ketchup</i>	hoki MSC (plein filet) doré au beurre
fruit frais BIO	edam		frites	épinards sauce blanche (et pdt)
	compote pomme HVE		ananas au sirop	crème dessert saveur vanille

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

Equivalent EGALIM

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des établissements de restauration

niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet sauce tandoori	<b>velouté légumes BIO</b>		rôti de porc* sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	mezze penne à la napolitaine (plat complet végété)
<b>riz BIO à l'indienne</b>	goulash de bœuf VBF		poêlée de légumes (échalote) et pdt	<b>rondelé BIO</b>
fromage frais sucré	purée de chou-fleur et pomme de terre		crème anglaise	compote pomme HVE
fruit frais de saison	moelleux amandes		gâteau fondant chocolat	

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

<b>Légendes :</b>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = Label Rouge</p>	<p>CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>
-------------------	--	--	--