

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette</p> <p>sauté de bœuf VBF BIO sauce façon orloff (oignons, lardons dinde fumés)</p> <p><b>fusilli BIO</b></p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>salade maïs et tomates</p> <p>crêpe fromage (emmental)</p> <p>haricots verts CEE2 (échalotes)</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>salade verte vinaigrette oignons</p> <p>pilons de poulet rôti</p> <p>purée de petits pois et pdt</p> <p>fromage blanc sucré</p> <p>cake pépites chocolat</p>	<p><i>Repas Raclette</i></p> <p><b>velouté aux légumes BIO</b></p> <p>rôti de porc* LR froid (et cornichon)</p> <p><b>pommes de terre</b></p> <p>fromage à raclette</p> <p><b>spécialité pomme myrtilles</b></p>	<p>salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, tomates)</p> <p>beignets de calamars et citron</p> <p><b>brocolis BIO</b> au gratin</p> <p><b>yaourt BIO saveur vanille</b></p> <p>fruit frais de saison</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
galette bretonne yaourt nature confiture abricot	baguette barre chocolat lait spécialité pomme banane	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	pain chocolat lait nature pêche au sirop

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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes	boulettes de blé façon thai	rillettes de thon	céleri sauce fromage blanc à l'aneth	salade Bruxelloise (betteraves, pdt, vinaigrette mimosa)
émincés de poulet LR sauce façon vallée d'Auge	tortellini ricotta épinards sauce tomate basilic	croque monsieur*	boulettes de bœuf sauce yassa	colin d'Alaska MSC pané et citron
<i>falafels</i>		salade verte	purée de pommes de terre BIO	carottes CEE2 sauce blanche et blé doré
<b>pommes de terre BIO persillées et choux de Bruxelles</b>		camembert	fromage ovale	gouda
fromage blanc arôme	petit fromage frais sucré	poire au sirop	tarte citron	fruit frais de saison
fruit frais de saison	fruit frais de saison			
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette fromage tranchette jus de fruit	marbré lait nature compote pomme HVE	baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	céréales lait nature fruit frais	baguette gelée groseille blififié parfum vanille nappé caram

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 16 au 20 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>velouté aux légumes BIO</b></p> <p>saucisses rondelles* fumées sauce fejoada</p> <p>riz</p> <p>carré de l'est</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>salade verte</p> <p><b>beaufilet de hoki MSC doré au beurre</b></p> <p><b>chour fleur BIO sauce blanche et pdt BIO</b></p> <p>fromage à tartiner</p> <p><b>crème dessert BIO local circuit court</b></p>	<p>taboulé</p> <p>tarte tomate chèvre</p> <p>courgettes jaunes et vertes</p> <p>yaourt arôme</p> <p>ananas frais</p>	<p><i>Repas de Noël</i></p>	<p>betteraves vinaigrette framboise</p> <p>paupiette au veau sauce champignons</p> <p>semoule</p> <p><b>petit suisse aux fruits BIO</b></p> <p>fruit frais de saison</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>baguette confiture de fraise fromage blanc sucré</p>	<p>aufrette fourrées parfum vanille lait nature fruit frais</p>	<p>baguette pâte à tartiner spécialité pomme coing</p>	<p>pain de mie coque fromagère clémentines</p>	<p>pain au lait ourson guimauve jus d'orange</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