

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>sauté de bœuf VBF BIO sauce façon orloff (oignons, lardons dinde fumés)</p> <p><i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>fusilli BIO</p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>fruit frais de saison</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><i>Repas Raclette</i></p> <p>rôti de porc* LR froid (et cornichon)</p> <p><i>tortilla (1/2 / enfant)</i></p> <p><i>pommes de terre</i></p> <p><i>fromage à raclette</i></p> <p><i>spécialité pomme myrtilles</i></p>	<p>salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, tomates)</p> <p>beignets de calamars et citron</p> <p>brocolis BIO au gratin</p> <p>yaourt BIO saveur vanille</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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes			céleri sauce fromage blanc à l'aneth	
émincés de poulet LR sauce façon vallée d'Auge			boulettes de bœuf sauce yassa	colin d'Alaska MSC pané et citron
<i>falafels</i>			<i>boulettes de soja sauce aux aïelles</i>	
pommes de terre BIO persillées et choux de Bruxelles	tortellini ricotta épinards sauce tomate basilic		purée de pommes de terre BIO	carottes CEE2 sauce blanche et blé doré
fromage blanc arôme	petit fromage frais sucré			gouda
	fruit frais de saison		tarte citron	fruit frais de saison

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	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>saucisses rondelles* fumées sauce fejoada <small>garniture mexicaine (haricots rouges, carottes tomates)</small></p> <p>riz</p> <p>carré de l'est</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre</p> <p>chou fleur BIO sauce blanche et pdt BIO</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>crème dessert BIO local circuit court</p>		<p>Repas de Noël</p>	<p>betteraves vinaigrette framboise</p> <p>paupiette au veau sauce champignons <small>garniture provençale vege (pois chiches, ratatouille courgettes)</small></p> <p>semoule</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</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>nouvelle recette/nouveau produit</p> <p>produit issu agriculture biologique</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>
--	--	--	---	---