



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 3 au 7 janvier 2022 BONNE ANNEE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	betteraves vinaigrette à la framboise	concombres vinaigrette	pizza au fromage	coleslaw (carotte chou blanc mayonnaise)
ravioli au bœuf VBF	omelette	sauté de bœuf VBF façon tajine	rôti de porc* VPF (froid ou chaud) <i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>	morceaux de colin d'alaska MSC sauce fondue de poireaux
gouda	pommes de terre rissolées et ketchup	trio de légumes (carotte brocolis chou fleur) BIO	petits pois carottes	riz
galette aux pommes	fromage à tartiner	tomme	yaourt arôme	petit fromage frais sucré
	clémentines (origine Corse)	liégeois au chocolat	kiwi gold	moelleux chocolat

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
HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 10 au 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette fraicheur (pépinette tomate concombres maïs)	carottes râpées beaufilet de hoki (MSC) poêlé	céleri rémoulade boulettes de bœuf VBF sauce au curry	LA RACLETTE velouté potiron jambon* qualité supérieure VPF (et cornichon) <i>jambon volaille (et cornichon)</i>	salade verte sauce mimosa
haricots beurre (échalote)	gratin de chou fleur (et pdt)	semoule BIO (et carottes BIO)	pommes de terre	tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
camembert	yaourt sucré	fromage à tartiner	fromage à raclette	fromage frais sucré
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	fruit frais de saison	flan goût vanille nappé caramel	fruit frais de saison	éclair au chocolat

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

Légendes :	# = Aide UE à destination des écoles			AOP = Appellation Origine Protégée
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge		produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale
pdt = pomme de terre MSC = pêche durable				
Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable				



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	carottes râpées à l'orange	accras de morue	pâté de campagne* (et cornichon) roulade de volaille (et cornichon)	chou blanc rémoulade
cordon bleu de volaille	parmentier au thon (à gratiner)	rôti de porc* VPF jus aux herbes rôti de volaille jus aux herbes	daube de bœuf VBF aux petits légumes	tarte flan aux 3 fromages
pommes de terre (et choux de Bruxelles)		poêlée 4 légumes (échalote) (et pdt) haricots verts, chou fleur, carottes, dés de brocolis (pdt)	semoule	riz (et ratatouille)
petit fromage frais arôme	emmental à la coupe	coulommiers	fromage à tartiner	fromage frais sucré
fruit frais de saison	mousse au chocolat	fruit frais BIO	banane	madelons aux pépites de chocolat

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
HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	tomates mozzarella	taboulé	<u>LA SAVOIE</u> velouté légumes verts	céleri rémoulade
manchons de poulet rôtis et ketchup	falafels (et sauce blanche froide)	rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)	gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé)	pépites de colin (plein filet) panées (et citron)
mezze penne	purée épinard pomme de terre	beignets de salsifis	petit fromage frais sucré	haricots verts (échalote)
saint paulin	velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré	fruit frais de saison	fromage ovale
fruit frais de saison	gaufrettes chocolat (plumétis)	fruit frais BIO		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
produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable