

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 3 au 6 janvier 2023 BONNE ANNÉE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	carottes râpées HVE	betteraves vinaigrette HVE	pizza au fromage (emmental)	chou rouge HVE rémoulade
	omelette	sauté de bœuf VBF sauce au curry	roti de porc* VPF (froid au chaud) <i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>	cubes de colin d'alaska MSC sauce fondue de poireaux
	pomme de terre rissolées et ketchup	haricots verts CEE2 (échalote)	petits pois et carottes CEE2	riz
	petit fromage frais sucré	<b>fromage BIO</b>	yaourt arôme	emmental
	brioche des rois	fruit frais de saison HVE	clémentines HVE (origine Corse)	moelleux chocolat

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

<b>Légendes :</b>	VBF = Viande Bovine Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = issue Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 9 au 13 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette fraicheur	tomates sauce basilic	concombres vinaigrette	<b>LA RACLETTE</b>	salade verte sauce mimosa
émincé de poulet sauce façon Vallée d'Auge	<b>colin d'Alaska (MSC)</b> pané	boulettes de bœuf VBF façon tajine	velouté potiron	
haricots beurre CEE2 (échalote)	gratin de chou fleur (et pdt)	<b>semoule BIO (carottes BIO)</b>	jambon* qualité supérieure VPF (et cornichon) <i>jambon volaille (et cornichon)</i>	tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
camembert	yaourt sucré	fromage à tartiner	pommes de terre	fromage frais sucré
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	fruit frais de saison HVE	flan goût vanille nappé caramel	fromage à raclette	éclair au 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 = issue 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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations niveau 2

pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 16 au 21 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	carottes râpées HVE à l'orange	palets fromager emmental	pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	chou blanc rémoulade HVE
cordon bleu de volaille	thon à la tomate	rôti de porc* VPF jus aux herbes <i>rôti de volaille jus aux herbes</i>	daube de bœuf VBF aux petits légumes	parmentier de lentilles et tomate (plat complet)
pommes de terre (et choux de Bruxelles)	mezze penne	<b>poêlée 3 légumes BIO (échalote) (et pdt BIO)</b>	semoule	tomme
yaourt arôme	emmental à la coupe	fromage frais sucré	fromage à tartiner	madelons aux pépites de chocolat
fruit frais de saison HVE	mousse au chocolat	fruit frais de saison HVE	banane	

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 = issue 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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 23 au 27 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de potiron	<b>Nouvel an Chinois</b>	taboulé	<b>LA SAVOIE</b>	céleri rémoulade
manchons de poulet rôtis	achard HVE sauce coriandre	roti de bœuf VBF froid et ketchup	salade verte	pépites de colin (plein filet) panées (et citron)
mezze penne et ratatouille	boulettes de soja sauce aigre douce	beignets de salsifis	gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé)	haricots verts CEE2 (échalote)
velouté aux fruits mixés	duo riz et batonnière de légumes	fromage frais sucré	gratin savoyard volaille	emmental
fruit frais de saison	gouda	<b>fruit frais BIO</b>	suisse arôme	crème dessert saveur chocolat
	fruit frais de saison HVE		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 = issue 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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations niveau 2

pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable