

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>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>biscuit</p>		<p>Repas Raclette</p> <p>rôti de porc* LR froid (et cornichon) <i>rôti de paulet (et cornichon)</i></p> <p>pommes de terre</p> <p>fromage à raclette</p> <p>spécialité pomme myrtilles</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	# = Aide UE à destination des écoles	nouvelle recette/nouveau produit	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
			* = Plat contenant du porc	produit issu agriculture biologique		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
			LR = Label Rouge			Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté carottes</p> <p>émincés de poulet sauce façon vallée d'Auge</p> <p>pommes de terre BIO persillées et choux de Bruxelles</p> <p>fromage blanc arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>tortellini ricotta</p> <p>épinards sauce tomate basilic</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>biscuit</p>		<p>céleri sauce fromage blanc à l'aneth</p> <p>boulettes de bœuf sauce yassa</p> <p>purée de pommes de terre BIO</p> <p>tarte citron</p>	<p>colin d'Alaska MSC pané et citron</p> <p>carottes CEE2 sauce blanche et blé doré</p> <p>gouda BIO</p> <p>fruit frais de saison</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 16 au 20 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
saucisses rondelles* fumées sauce fejoada <small>saucisses de volaille sauce fejoada</small>	beaufilet de hoki MSC doré au beurre		Repas de Noël	betteraves vinaigrette framboise
riz	chour fleur BIO sauce blanche et pdt BIO			paupiette au veau sauce champignons
edam BIO	fromage à tartiner			semoule
fruit frais de saison	crème dessert BIO local circuit court			petit suisse aux fruits BIO

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