

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette sauté de bœuf VBF BIO sauce façon orloff (oignons, lardons dinde fumés) <i>garniture de lentilles à la tomate</i> mezze penne tomme fruit frais de saison	salade maïs et tomates crêpe fromage (emmental) haricots verts CEE2 (échalotes) petit fromage frais arôme fruit frais BIO #	salade verte vinaigrette oignons pilons de poulet rôti <i>boulettes de blé façon thai</i> <u>purée de pommes de terre</u> fromage blanc sucré cake pépites chocolat	Repas Raclette <i>velouté aux légumes BIO</i> rôti de porc* froid (et cornichon) <i>tortilla (1/2 / enfant)</i> pommes de terre fromage à raclette spécialité pomme myrtilles	salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, tomates) beignets de calamars et citron brocolis BIO au gratin yaourt BIO saveur vanille 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 = 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
<p>potage BIO</p> <p>émincés de poulet BIO sauce façon vallée d'Auge</p> <p><i>falafels</i></p> <p>pommes de terre persillées et choux de Bruxelles</p> <p>fromage blanc arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>boulettes de blé façon thaï</p> <p>tortellini ricotta épinards sauce tomate basilic</p> <p>petits suisses aux fruits BIO</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>rillettes de thon</p> <p>croque monsieur*</p> <p><i>pizza emmental</i></p> <p>salade verte</p> <p>camembert</p> <p>poire au sirop</p>	<p>céleri sauce fromage blanc à l'aneth</p> <p>boulettes de bœuf sauce yassa</p> <p><i>boulettes de soja sauce aux airelles</i></p> <p>purée de pommes de terre BIO</p> <p>fromage ovale</p> <p>tarte citron</p>	<p>salade Bruxelloise (betteraves, pdt, vinaigrette mimosa)</p> <p>colin d'Alaska MSC pané et citron</p> <p>carottes CEE2 sauce blanche et blé doré</p> <p>gouda</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
<p>velouté aux légumes BIO</p> <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 BIO #</p>	<p>salade verte</p> <p>omelette BIO (emmental)</p> <p>chou fleur BIO sauce blanche et pdt BIO</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>mousse chocolat</p>	<p>taboulé</p> <p>tarte tomate chèvre</p> <p>courgettes jaunes et vertes</p> <p>yaourt anôme</p> <p>ananas frais</p>	<p><i>Repas de Noël</i></p>	<p>betteraves vinaigrette framboise</p> <p>paupiette au veau sauce champignons <small>garniture provençale vege (pois chiches, ratataouille, couraettes)</small></p> <p>semoule</p> <p>petit suisse aux fruits 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