

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	salade maïs et tomates		<i>Repas Raclette</i>	salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, tomates)
sauté de bœuf VBF BIO sauce façon orloff (oignons, lardons dinde fumés)	crêpe fromage (emmental)		rôti de porc* LR froid (et cornichon)	beignets de calamars et citron
<b>fusilli BIO</b>	haricots verts CEE2 (échalotes)		<i>pommes de terre</i>	<b>brocolis BIO</b> au gratin
saint nectaire AOP #	petit fromage frais arôme		<i>fromage à raclette</i>	<b>yaourt BIO</b> saveur vanille
<b>fruit frais BIO #</b>	fruit frais de saison		<i>spécialité pomme myrtilles</i>	

--	--	--	--	--

*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	boulettes de blé façon thai		<u>céleri BIO sauce fromage blanc à l'aneth</u>	
émincés de poulet LR sauce façon vallée d'Auge			boulettes de bœuf sauce yassa	colin d'Alaska MSC pané et citron
<b>pommes de terre BIO persillées et choux de Bruxelles</b>	tortellini ricotta épinards sauce tomate basilic		<b>purée de pommes de terre BIO</b>	carottes CEE2 sauce blanche et blé doré
fromage blanc arôme	<u>suisse arôme BIO</u>			<u>gouda BIO</u>
	<u>fruit frais BIO</u>		tarte citron	fruit frais de saison

--	--	--	--	--

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

<b>Légendes :</b>	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 16 au 20 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
saucisses rondelles* fumées sauce fejoada	salade verte		<i>Repas de Noël</i>	betteraves vinaigrette framboise
riz	<b>omelette BIO</b> (emmental)			paupiette au veau sauce champignons
carré de l'est	<b>chou fleur BIO</b> sauce blanche et <b>pdt BIO</b>			semoule
fruit frais de saison	fromage à tartiner			<b>petit suisse aux fruits BIO</b>
	<b>crème dessert BIO</b> local circuit court			

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

<b>Légendes :</b>	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable