

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	salade maïs et tomates		Repas Raclette velouté aux légumes BIO	salade de riz niçois (riz, tomate, concombre, olive)
sauté de bœuf VBF BIO sauce façon orloff (oignons, lardons dinde fumés)	crèpe fromage (emmental)		rôti de porc* LR froid (et cornichon)	beignets de calamars et citron
fusilli BIO	haricots verts CEE2 (échalotes)		pommes de terre	brocolis BIO au gratin
saint nectaire AOP#	petit fromage frais arôme		fromage à raclette	yaourt BIO saveur vanille
fruit frais de saison	fruit frais de saison	être modifiés en raison des aléas climatiqu	spécialité pomme myrtilles	fruit frais de saison

Lég		

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 thaï		<u>concombres sauce fromage</u> <u>blanc à l'aneth</u>	salade Bruxelloise (betteraves, pdt, vinaigrette mimosa)
émincés de poulet LR sauce			boulettes au bœuf sauce	colin d'Alaska MSC pané
façon vallée d'Auge	tortellini ricotta		yassa	et citron
pommes de terre BIO persillées et choux de Bruxelles	épinards sauce tomate basilic		purée de pommes de terre BIO	carottes CEE2 sauce blanche et blé doré
fromage blanc arôme	petit fromage frais sucré		fromage ovale	gouda
fruit frais de saison	<u>biscuit</u>		tarte citron	fruit frais de saison

Lég		

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 pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté aux légumes BIO	salade verte		Repas de Noël	<u>salade de maïs (et poivron)</u>
saucisses rondelles* fumées sauce fejoada	beaufilet de hoki MSC doré au beurre			paupiette au veau sauce champignons
riz	chour fleur BIO sauce blanche et pdt BIO			semoule
carré de l'est	fromage à tartiner			petit suisse aux fruits BIO
fruit frais de saison	crème dessert BIO local circuit court	être modifiés en raison des aléas climatiau		fruit frais de saison

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

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

Léaendes :

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