

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 3 au 6 janvier 2023 BONNE ANNÉE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	carottes râpées BIO	betteraves vinaigrette HVE	pizza au fromage (emmental)	
	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 BIO
		<u>tomme</u>	<u>yaourt BIO local</u> <u>framboise</u>	emmental
	Brioche des rois	fruit frais de saison HVE		moelleux chocolat

*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 élevations 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 = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 9 au 13 janvier 2023

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

*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 élevations 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 = issue Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 16 au 21 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>cordon bleu de volaille</p> <p>pommes de terre (et choux de Bruxelles)</p> <p><b>yaourt arôme BIO local et circuit court</b></p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p><b>carottes râpées BIO</b></p> <p>thon à la tomate</p> <p>mezze penne</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>palets fromager emmental</p> <p>rôti de porc* VPF jus aux herbes</p> <p><i>rôti de volaille jus aux herbes</i></p> <p><u>poêlée 4 légumes (échalote) (et pdt)</u></p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>daube de bœuf VBF aux petits légumes</p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>fromage à tartiner</p> <p>banane</p>	<p>parmentier de lentilles et tomate (plat complet)</p> <p>tomme</p> <p><b>biscuit BIO</b></p>

*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	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issue Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	HVE = Haute Valeur Environnementale	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> acnara HVE sauce coriandre	taboulé	<b>LA SAVOIE</b> salade verte	pépites de colin (plein filet) panées (et citron)
manchons de poulet rôtis	boulettes de soja sauce aigre douce	roti de bœuf VBF froid et ketchup	gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé)	haricots verts CEE2 (échalote)
<b>fusilli BIO (et ratatouille)</b>	duo riz et batonnière de légumes	beignets de salsifis	<i>gratin savoyard volaille</i>	emmental
velouté aux fruits mixés	<b>fruit frais BIO</b>	fromage frais sucré	<b>suisses aux fruits BIO</b>	<b>crème dessert BIO saveur vanille</b>
		<u>fruit frais</u>		

*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 élevations 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 = issue Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable