

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) garniture de lentilles à la tomate fusilli BIO saint nectaire AOP # fruit frais de saison	salade maïs et tomates crêpe fromage (emmental) haricots verts CEE2 (échalotes) petit fromage frais arôme fruit frais de saison		Repas Raclette velouté aux légumes BIO rôti de porc* LR froid (et cornichon) tortilla (1/2 / enfant) pommes de terre fromage à raclette spécialité pomme myrtilles	choux blanc remoulade beignets de calamars et citron palets fromagers au camembert brocolis BIO au gratin yaourt BIO saveur vanille fruit frais de saison
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
galette bretonne yaourt nature confiture abricot	baguette barre chocolat lait spécialité pomme banane		baguette pâte à tartiner fruit frais	pain chocolat lait nature

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 émincés de poulet sauce façon vallée d' Auge <i>falafels</i> pommes de terre BIO persillées et choux de Bruxelles fromage blanc arôme fruit frais de saison	boulettes de blé façon thai tortellini ricotta épinards sauce tomate basilic petit fromage frais sucré fruit frais de saison		céleri sauce fromage blanc à l'aneth boulettes de bœuf sauce yassa <i>boulettes de soja sauce aux aïelles</i> purée de pommes de terre BIO fromage ovale tarte citron	salade Bruxelloise (betteraves, pdt, vinaigrette mimosa) colin d' Alaska MSC pané et citron <i>bouchées de blé pané</i> carottes CEE2 sauce blanche et blé doré gouda BIO fruit frais de saison
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
baguette fromage tranchette jus de fruit	marbré compote pomme HVE		céréales lait nature	baguette gelée groseille éplufié parfum vanille nappé caram

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>edam BIO</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>gouters :</p> <p>baguette confiture de fraise fromage blanc sucré</p>	<p>salade verte</p> <p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre <small>crêpe fromage (emmental)</small></p> <p>chour fleur BIO sauce blanche et pdt BIO</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>crème dessert BIO local circuit court</p> <p>gouters :</p> <p>aufrette fourrées parfum vanille fruit frais</p>		<p><i>Repas de Noël</i></p> <p>gouters :</p> <p>pain de mie coque fromagère</p>	<p>betteraves vinaigrette framboise</p> <p>paupiette au veau sauce champignons <small>garniture provençale vege (pois chiches, ratatouille courgettes)</small></p> <p>semoule</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>gouters :</p> <p>pain au lait jus d'orange</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