

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	salade maïs et tomates		<b>Repas Raclette</b>	salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, tomates)
sauté de bœuf VBF BIO sauce façon orloff (oignons, lardons dinde fumés)	<u>filet de poulet sauce façon béarnaise</u>		velouté aux légumes BIO	beignets de calamars et citron
<b>fusilli BIO</b>	haricots verts CEE2 (échalotes)		rôti de porc* LR froid (et cornichon) tortilla (1/2 / enfant)	<b>brocolis BIO</b> au gratin
saint nectaire AOP #	petit fromage frais arôme		<b>pommes de terre</b>	<b>yaourt BIO saveur vanille</b>
fruit frais de saison	fruit frais de saison		<b>fromage à raclette</b>	fruit frais de saison
			<b>spécialité pomme myrtilles</b>	

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

Légendes :				
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 09 au 13 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>carotte râpé vinaigrette</u>	boulettes de blé façon thaï		<u>concombres sauce fromage blanc à l'aneth</u>	salade Bruxelloise (betteraves, pdt, vinaigrette mimosa)
émincés de poulet 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>	<u>lasagnes au bœuf VBF</u>		<b>purée de pommes de terre BIO</b>	carottes CEE2 sauce blanche et blé doré
fromage blanc arôme	petit fromage frais sucré		fromage ovale	<b>gouda BIO</b>
fruit frais de saison	fruit frais de saison		tarte citron	<u>compote</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 exploitations de niveau
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
<u>velouté tomate</u>	salade verte		<i>Repas de Noël</i>	betteraves vinaigrette framboise
saucisses rondelles* fumées sauce fejoada <small>garniture mexicaine (haricots rouges, carottes, tomates)</small>	beaufilet de hoki MSC doré au beurre			paupiette au veau sauce champignons
riz	chour fleur BIO sauce blanche et pdt BIO			semoule
edam BIO	fromage à tartiner			petit suisse aux fruits BIO
fruit frais de saison	crème dessert BIO local circuit court			<u>compote</u>

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

EE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable