

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 5 au 9 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes verts		repas belge	betteraves BIO vinaigrette	carottes BIO et céleri BIO vinaigrette
émincés de poulet BIO sauce curry	calamars à la romaine (et mayonnaise)	sauté de porc* sauce flamande <i>filet de poulet sauce flamande</i>	crêpes fourrées sauce au fromage	sauté de bœuf VBF façon pot au feu
poêlée de légumes (pdt)	semoule BIO (ratatouille)	pommes de terre, carottes CEE2 (oignons)	épinards (et pdt) sauce blanche	riz BIO
yaourt sucré BIO local et circuit court	st paulin	suisse arôme BIO		
	purée de pomme BIO	gaufre au chocolat <i>jus de raisins</i>	fruit frais BIO	flan goût vanille nappé caramel
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
pain au lait	madeleine	baguette confiture fraise	baguette fromage tranchette	barre marbrée
<u>fruit frais</u>	fruit frais	<u>fruit frais</u>	spécialité pomme banane	<u>fruit frais</u>

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

Légendes :	repas végétariens	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des produits agricoles de classe 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre	MSC = pêche durable
RAV = Race à Viande	LR = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale		

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>rôti de porc* sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i></p> <p>flageolets CEE2</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>carottes râpées BIO</p> <p>omelette BIO</p> <p>purée de chou fleur BIO et pomme de terre BIO</p> <p>velouté aux fruits mixés</p>	<p>mousse de foie* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p> <p>paupiette au veau sauce chasseur</p> <p>pâtes BIO (et courgettes)</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>REPAS DE NOEL</p>	<p>taboulé (semoule BIO)</p> <p>colin d'alaska MSC doré au beurre</p> <p>haricots verts BIO</p> <p>suisse arôme BIO</p>
<p>goûters :</p> <p>tranches briocheX2</p> <p><u>fruit frais</u></p>	<p>goûters :</p> <p>baguette confiture abricot <u>fruit frais</u></p>	<p>goûters :</p> <p>barre pâtissière compote</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette coque fromagère fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>croissant</p> <p><u>fruit frais</u></p>

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

Légendes :	<p>repas végétariens</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = issue Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p><i>nouvelle recette/nouveau produit</i></p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>HVE = Haute Valeur Environnementale</p>	<p>CEE2 = Certificat environnemental des producteurs de viande</p> <p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>
-------------------	--	--	--	---	---