

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 3 au 6 janvier 2023 BONNE ANNÉE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	carottes râpées BIO		pizza au fromage (emmental)	
	omelette BIO	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
	Brioche des rois	fromage BIO	yaourt BIO local framboise	emmental
		fruit frais BIO		biscuit BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	baguette beurre fruit frais	biscuit >30g  <u>fruit frais</u>	marbré  <u>fruit frais</u>	baguette confiture abricot <u>fruit frais</u>

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

<b>Légendes :</b>	<b>repas végétariens</b>	VBF = 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	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 BIO sauce Vallée d'Auge	colin d'Alaska (MSC) pané	concombres vinaigrette	LA RACLETTE	tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
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>	
camembert	yaourt sucré BIO	semoule BIO (carottes BIO)	pommes de terre BIO	
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	fruit frais BIO	flan goût vanille nappé caramel	fromage à raclette	
gouters : biscuit	gouters : baguette	gouters : biscuit >30g	gouters : baguette	
fruit frais	fromage tranchette spécialité pomme fraise	fruit frais	pâte à tartiner fruit frais	tranches briocheX2
			fruit frais BIO	éclair au chocolat
				gouters : fruit frais

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

<b>Légendes :</b>	<b>repas végétariens</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	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 16 au 21 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>cordon bleu de volaille</p> <p>pommes de terre (et choux de Bruxelles)</p> <p>yaourt arôme BIO local et circuit court</p> <p>fruit frais BIO</p> <p>gouters :</p> <p>barre pâtissière</p> <p><u>fruit frais</u></p>	<p>carottes râpées BIO</p> <p>thon à la tomate</p> <p>tortis BIO</p> <p>mousse au chocolat</p> <p>gouters :</p> <p>baguette beurre fruit frais</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>poêlée 3 légumes BIO (échalote) (et pdt BIO)</p> <p>fruit frais de saison HVE</p> <p>gouters :</p> <p>biscuit &gt; 30g</p> <p><u>fruit frais</u></p>	<p>daube de bœuf VBF aux petits légumes</p> <p>semoule BIO</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>banane BIO</p> <p>gouters :</p> <p>baguette pâte à tartiner compote pomme HVE</p>	<p>parmentier de lentilles BIO et tomate</p> <p>tomme</p> <p>madelons aux pépites de chocolat</p> <p>gouters :</p> <p>pain de mie confiture <u>fruit frais</u></p>

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

<p><b>Légendes :</b></p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p><b>repas végétariens</b></p> <p>VR = issue Label Rouge</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>nouvelle recette/nouveau produit</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 exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>
--	---	--	--	---	---

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	Nouvel an Chinois		LA SAVOIE	
wings de poulet label	achard HVE sauce coriandre	roti de bœuf VBF froid et ketchup	salade verte BIO	pépites de colin (plein filet) panées (et citron)
	boulettes de soja sauce aigre douce	beignets de salsifis	gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé)	haricots verts CEE2 (échalote)
fusilli BIO (et ratatouille)	riz BIO et bâtonnière de légumes	fromage frais sucré	gratin savoyard volaille	<u>bûche au lait de mélange</u>
yaourt sucré BIO	fruit frais BIO	fruit frais de saison BIO	suisses aux fruits BIO	crème dessert BIO saveur vanille
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
biscuit >30g	pain au lait	baguette fromage fruit frais	baguette pâte à tartiner compote	baguette beurre et miel fruit frais
<u>fruit frais</u>	<u>fruit frais</u>			

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

<b>Légendes :</b>	<b>repas végétariens</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	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