

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
sauté de boeuf VBF sauce façon orloff (oignons, lardons dinde fumés)	crêpe fromage (emmental)		<i>Repas Raclette</i>	salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, tomates)
fusilli BIO	haricots verts CEE2 (échalotes)		<i>rôti de porc* froid (et cornichon)</i> <i>rôti de poulet (et cornichon)</i>	beignets de calamars et citron
tomme	petit fromage frais arôme		<i>pommes de terre</i>	brocolis au gratin
fruit frais de saison	fruit frais BIO #		<i>fromage à raclette</i>	yaourt sucré
			<i>spécialité pomme myrtilles</i>	

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

Légendes :	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 = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté carottes</p> <p>émincés de poulet sauce façon vallée d'Auge</p> <p>pommes de terre persillées et choux de Bruxelles</p> <p>fromage blanc arôme</p>	<p>tortellini ricotta épinards sauce tomate basilic</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>		<p>céleri sauce fromage blanc à l'aneth</p> <p>boulettes de bœuf sauce yassa</p> <p>purée de pommes de terre BIO</p> <p>tarte citron</p>	<p>colin d'Alaska MSC pané et citron</p> <p>carottes CEE2 sauce blanche et blé doré</p> <p>gouda</p> <p>fruit frais BIO #</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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>saucisses rondelles* fumées sauce fejoada <i>saucisses de volaille sauce fejoada</i></p> <p>riz</p> <p>carré de l'est</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre</p> <p>chour fleur BIO sauce blanche et pdt BIO</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>mousse chocolat</p>		<p><i>Repas de Noël</i></p>	<p>betteraves vinaigrette framboise</p> <p><u>garniture provençale végé (pois chiches, ratataouille, courgettes)</u></p> <p>semoule</p> <p>petit fromage frais arôme</p>

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 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable