

# 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	rôti de porc* LR (froid ou chaud)	cubes de colin d'alaska MSC sauce fondue de poireaux
			rôti volaille (froid ou chaud)	
	pomme de terre rissolées et ketchup	haricots verts CEE2 et blé doré	petits pois et carottes CEE2	riz BIO
		fromage BIO	yaourt BIO local framboise	fromage AOP/AOC
	brioche des rois	fruit frais BIO		biscuit BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	baguette beurre fruit frais	biscuit >30g produit laitier frais fruit frais	marbré petit fromage frais arôme jus de fruit	baguette confiture abricot crème dessert saveur vanille

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 = issue Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 9 au 13 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincé de poulet label sauce façon Vallée d'Auge	colin d'Alaska (MSC) pané	potage boulettes de bœuf VBF façon tajine	LA RACLETTE jambon <sup>#</sup> qualité supérieure VPF (et cornichon) <i>jambon volaille (et cornichon)</i>	tortelloni tomates mazzoarella BIO jus basilic
haricots verts BIO (pdt BIO)	gratin de chou fleur BIO (et pdt)	semoule BIO (carottes BIO)	pommes de terre	suisse aux fruits BIO
fromage AOP/AOC individuel	yaourt sucré BIO	flan goût vanille nappé caramel	fromage à raclette	éclair au chocolat
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	fruit frais BIO	fruit frais BIO	fruit frais BIO	
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
riz soufflé lait nature fruit frais	baguette fromage tranchette spécialité pomme fraise	biscuit >30g fromage frais arôme <u>fruit frais</u>	baguette pâte à tartiner <u>fruit frais</u>	tranches briocheX2 confiture 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 = issue Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 21 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
cordon bleu de volaille	<u>potage</u>	palets fromager emmental	daube de bœuf VBF aux petits légumes	<u>brandade de poisson</u>
brocolis BIO (et pdt BIO)	<u>brunoise végé façon</u> <u>carbonara</u>	rôti de porc* label rouge jus aux herbes	semoule BIO	fromage AOP/AOC
yaourt arôme BIO local et circuit court	tortis BIO	rôti de volaille jus aux herbes	fromage à tartiner	biscuit BIO
fruit frais BIO	mousse au chocolat	poêlée 3 légumes BIO (échalote) (et pdt BIO)	banane	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
barre pâtissière petit fromage frais sucré jus de fruit	baguette beurre fruit frais	biscuit > 30g lait nature <u>fruit frais</u>	baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	pain de mie confiture produit laitier frais

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 = issue Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# 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	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 vert et pdt
fusilli BIO (et ratatouille)	riz BIO (et batonnière de légumes)	fromage frais sucré	gratin savoyard volaille	fromage AOP/AOC
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 petit fromage frais sucré <u>fruit frais</u>	pain au lait barres chocolatX2 produit laitier frais	baguette fromage <u>fruit frais</u>	baguette pâte à tartiner compote	baguette <u>beurre et choco poudre</u> fruit frais

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 = issue Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable