

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette</p> <p>sauté de boeuf VBF sauce façon orloff (oignons, lardons dinde fumés)</p> <p><b>fusilli BIO</b></p> <p>tomme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>salade maïs et tomates</p> <p>crêpe fromage (emmental)</p> <p>haricots verts CEE2 (échalotes)</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>salade verte vinaigrette oignons</p> <p>pilons de poulet rôti</p> <p>purée de petits pois et pdt</p> <p>fromage blanc sucré</p> <p>cake pépites chocolat</p>	<p><i>Repas Raclette</i></p> <p><i>velouté potiron</i></p> <p><i>rôti de porc* froid (et cornichon)</i> <i>rôti de poulet (et cornichon)</i></p> <p><i>pommes de terre</i></p> <p><i>fromage à raclette</i></p> <p><b>compote pommes BIO</b></p>	<p>salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, tomates)</p> <p>beignets de calamars et citron</p> <p>brocolis au gratin</p> <p><b>yaourt BIO saveur vanille</b></p> <p>fruit frais de saison</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>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>nouvelle recette/nouveau produit</p> <p><b>produit issu agriculture biologique</b></p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</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 09 au 13 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>potage BIO</b></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>fruit frais de saison</p>	<p>boulettes de blé façon thai</p> <p>tortellini ricotta épinards sauce tomate basilic</p> <p><b>petits suisses aux fruits BIO</b></p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>rillettes de thon</p> <p>croque monsieur* <i>pizza emmental</i></p> <p>salade verte</p> <p>camembert</p> <p>poire au sirop</p>	<p>céleri sauce fromage blanc à l'aneth</p> <p>boulettes de bœuf sauce yassa</p> <p><b>purée de pommes de terre BIO</b></p> <p>fromage ovale</p> <p>tarte citron</p>	<p>salade Bruxelloise (betteraves, pdt, vinaigrette mimosa)</p> <p><b>colin d'Alaska MSC pané et citron</b></p> <p>carottes CEE2 sauce blanche et blé doré</p> <p>gouda</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></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>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p><i>nouvelle recette/nouveau produit</i></p> <p><b>produit issu agriculture biologique</b></p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</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 16 au 20 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes variés</p> <p>saucisses rondelles* fumées sauce fejoada <small>saucisses de volaille sauce fejoada</small></p> <p>riz</p> <p>carré de l'est</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>salade verte</p> <p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre</p> <p><b>chour fleur BIO sauce blanche et pdt BIO</b></p> <p>fromage à tartiner</p> <p>mousse chocolat</p>	<p>taboulé</p> <p>tarte tomate chèvre</p> <p>courgettes jaunes et vertes</p> <p>yaourt arôme</p> <p>ananas frais</p>	<p><i>Repas de Noël</i></p>	<p>betteraves vinaigrette framboise</p> <p>paupiette au veau sauce champignons</p> <p>semoule</p> <p><b>petit suisse aux fruits BIO</b></p> <p>fruit frais de saison</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