

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 7 janvier 2022 BONNE ANNEE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	betteraves vinaigrette à la framboise	concombres vinaigrette	pizza au fromage	coleslaw (carotte chou blanc BIO)
ravioli au bœuf VBF	omelette	<i>sauté de bœuf VBF façon tajine</i>	rôti de porc* VPF (froid ou chaud) <i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>	<i>morceaux de colin d'alaska MSC sauce fondue de poireaux</i>
fromage BIO	pommes de terre rissolées et ketchup	haricots plats (échalote)	carottes BIO (et pomme de terre BIO)	riz
galette aux pommes	fromage à tartiner	tomme	yaourt arôme	petit fromage frais sucré
	fruit frais BIO	liégeois au chocolat	kiwi gold	moelleux chocolat

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

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 10 au 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette fraîcheur (pépinette tomate concombres maïs)	carottes BIO rapées	céleri rémoulade	LA RACLETTE velouté potiron	salade verte sauce mimosa
bœuf VBF bourguignon	beaufilet de hoki (MSC) poêlé	boulettes de bœuf VBF sauce au curry	jambon* qualité supérieure VPF (et cornichon) <i>jambon volaille (et cornichon)</i>	<i>tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)</i>
haricots verts BIO	gratin de chou fleur (et pdt)	blé doré (et carottes)	pommes de terre	suisse aux fruits BIO
camembert	yaourt sucré	fromage à tartiner	fromage à raclette	éclair au chocolat
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	fruit frais de saison	flan goût vanille nappé caramel	fruit frais BIO	

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

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	carottes BIO râpées à l'orange	accras de morue	pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	chou blanc rémoulade
cordon bleu de volaille	parmentier au thon (à gratiner)	rôti de porc* VPF jus aux herbes <i>rôti de volaille jus aux herbes</i>	daube de bœuf VBF aux petits légumes	colin d'Alaska sauce provençale
petits pois	emmental à la coupe	poêlée 4 légumes (échalote) (et pdt) <i>haricots verts, chou fleur, carottes, dés de brocolis (pdt)</i>	semoule	riz BIO (et ratatouille BIO)
yaourt arôme BIO local et circuit court	mousse au chocolat	coulommiers	fromage à tartiner	fromage frais sucré
fruit frais de saison		fruit frais de saison	banane BIO	biscuit

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

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	tomates mozzarella	taboulé	LA SAVOIE salade verte	carottes râpées
manchons de poulet rôtis et ketchup	<i>falafels (et sauce blanche froide)</i>	steak haché VBF sauce tomate	gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé) <i>gratin savoyard à la volaille</i>	pépites de colin (plein filet) panées (et citron)
mezze penne	purée courgette pomme de terre BIO	beignets de salsifis	yaourt sucré BIO local et circuit court	haricots verts BIO
saint paulin	velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré		fromage ovale
fruit frais BIO	gaufrettes chocolat (plumétis)	fruit frais de saison	fruit frais de saison	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 = 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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**