

# 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		pizza au fromage	coleslaw (carotte chou blanc BIO)
ravioli au bœuf VBF	omelette BIO		rôti de porc* LR (froid ou chaud)	morceaux de colin d'alaska MSC sauce fondue de poireaux
ravioli aux légumes (plat complet)	pommes de terre rissolées et ketchup		falafels	riz BIO
fromage BIO	fromage à tartiner		carottes BIO (et pomme de terre BIO)	petit fromage frais sucré
galette aux pommes	fruit frais BIO		yaourt arôme BIO local et circuit court	moelleux chocolat
			kiwi gold	

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 fraicheur (pépinette tomate concombres maïs)	<b>carottes BIO rapées</b>		<b>LA RACLETTE</b>	salade verte sauce mimosa
<b>bœuf BIO VBF</b> bourguignon	beaufilet de hoki (MSC) poêlé		velouté potiron	
tortilla (1/2 enfant)			jambon* qualité supérieure VPF (et cornichon)	<i>tortellini ricotta</i> épinards sauce tomate (plat complet)
<b>haricots verts BIO</b>	<b>chou fleur BIO</b> au gratin (et pomme de terre BIO)		<i>œufs durs (froids)</i>	
fromage AOP/AOC	<b>yaourt sucré BIO local</b> et circuit court		pommes de terre	<b>suisse aux fruits BIO</b>
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	fruit frais de saison		fromage à raclette	éclair au chocolat
			<b>fruit frais BIO</b>	

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	<b>carottes BIO râpées</b> à l'orange		pâté de campagne* (et cornichon) <i>œuf dur mayonnaise</i>	chou blanc rémoulade
cordon bleu de volaille <i>nuggets de blé</i>	parmentier au thon (à gratiner)		<b>daube de bœuf BIO</b> VBF aux petits légumes <i>couscous végétarien</i>	tarte flan aux 3 fromages
pommes de terre (et choux de Bruxelles)			<b>semoule BIO</b>	<b>riz BIO (et ratatouille BIO)</b>
<b>yaourt arôme BIO local et circuit court</b>	emmental à la coupe		fromage AOP/AOC	<b>suisse aux fruits BIO</b>
fruit frais de saison	mousse au chocolat		<b>banane BIO</b>	madélons aux pépites de 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 24 au 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne</p>	<p>tomates mozzarella</p>		<p><u>LA SAVOIE</u></p>	<p>céleri rémoulade</p>
<p>wings de poulet LR et ketchup</p>	<p><i>falafels BIO et sauce blanche froide</i></p>		<p>velouté légumes verts</p>	<p>pépites de colin (plein filet) panées (et citron)</p>
<p><i>lentilles à la tomate</i></p>			<p>gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé)</p>	
<p>coquillettes BIO</p>	<p>purée courgette pomme de terre BIO</p>		<p><i>gratin de pat au tromage (plat complet)</i></p>	<p>haricots verts BIO</p>
<p>fromage AOP/AOC</p>	<p>velouté aux fruits mixés</p>		<p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p>	<p>fromage BIO</p>
<p>fruit frais BIO</p>	<p>gaufrettes chocolat (plumétis)</p>		<p>fruit frais de saison</p>	<p>crème dessert saveur vanille</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

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 janvier au 4 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	<u>Nouvel an Chinois</u> carottes et chou blanc sauce coriandre		<u>La Chandeleur</u> laitue iceberg	betteraves sauce mimosa
émincés de poulet LR sauce moutarde	<b>boulettes végétales</b> (chou kale) <b>BIO</b>		crêpes fourrées sauce au fromage	
<i>palets fromagers emmental</i>			<b>gratin de chou fleur</b> <b>BIO (et pomme de</b> <b>terre BIO)</b>	<i>tortelloni au saumon</i> (MSC) sauce au curry
lentilles (carottes)	<b>trio de légumes BIO (et</b> <b>pomme de terre BIO)</b> <small>trio de légumes : carottes, chou fleur, brocolis</small>		petit fromage frais arôme	<b>yaourt sucré BIO local</b> <b>et circuit court</b>
coulommiers	<b>fromage BIO</b>		crêpe au sucre (pâtisserie fraîche) jus de pomme	<i>orange (origine Corse et</i> <i>HVE)</i>
<b>fruit frais BIO</b>	<b>ananas frais BIO</b>			

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