

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 3 au 6 janvier 2023 BONNE ANNÉE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	carottes râpées BIO		pizza au fromage (emmental)	chou rouge HVE rémoulade
	omelette		roti de porc* VPF (froid au chaud) <i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>	cubes de colin d'alaska MSC sauce fondue de poireaux
	pomme de terre rissolées et ketchup		petits pois et carottes CEE2	riz BIO
	petit fromage frais sucré		yaourt BIO local framboise	emmental
	Brioche des rois		clémentines HVE (origine Corse)	moelleux chocolat

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

<b>Légendes :</b>	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 = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 9 au 13 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette fraicheur	tomates sauce basilic		<b>LA RACLETTE</b>	salade verte sauce mimosa
émincé de poulet sauce façon Vallée d'Auge	colin d'Alaska (MSC) pané		velouté potiron jambon* qualité supérieure VPF (et cornichon) <i>jambon volaille (et cornichon)</i>	<b><u>tortelloni au saumon et crème d'aneth</u></b>
<b>haricots verts BIO (pdt BIO)</b>	<b>gratin de chou fleur BIO (et pdt)</b>		pommes de terre	<b>suisse aux fruits BIO</b>
camembert	yaourt sucré		fromage à raclette	éclair au chocolat
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	fruit frais de saison HVE		<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 = 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  
élevations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 16 au 21 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	<b>carottes râpées BIO</b>		pâté de campagne* (et cornichon) roulade de volaille (et cornichon)	chou blanc rémoulade HVE
cordon bleu de volaille	thon à la tomate		daube de bœuf VBF aux petits légumes	<b>brandade de poisson</b>
pommes de terre (et choux de Bruxelles)	mezze penne		<b>semoule BIO</b>	
<b>yaourt arôme BIO local et circuit court</b>	emmental à la coupe		fromage à tartiner	tomme
fruit frais de saison HVE	mousse au chocolat		banane	<b>biscuit BIO</b>

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

<b>Légendes :</b>	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 = issue Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 23 au 27 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de potiron	<b>Nouvel an Chinois</b>		<b>LA SAVOIE</b>	céleri rémoulade
manchons de poulet rôtis	achard HVE sauce coriandre		salade verte	pépites de colin (plein filet) panées (et citron)
<b>fusilli BIO (et ratatouille)</b>	<b><u>boulettes de bœuf VBF</u></b> <b><u>sauce aigre douce</u></b>		gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé)	haricots verts CEE2 (échalote)
velouté aux fruits mixés	duo riz et batonnière de légumes		gratin savoyard volaille	emmental
fruit frais de saison	gouda		<b>suisses aux fruits BIO</b>	<b>crème dessert BIO</b> <b>saveur vanille</b>
	<b>fruit frais BIO</b>		fruit frais de saison	

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 = issue Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable