

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 3 au 6 janvier 2023 BONNE ANNÉE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	carottes râpées HVE		pizza au fromage (emmental)	chou rouge HVE rémoulade
	<b>omelette BIO</b>		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		petits pois et carottes CEE2	<b>riz BIO</b>
	petit fromage frais sucré		<b>yaourt BIO local framboise</b>	fromage AOP/AOC
	<i>brioche des rois</i>		clémentines HVE (origine Corse)	<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 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 9 au 13 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette fraicheur	tomates sauce basilic		<b>LA RACLETTE</b> velouté potiron	salade verte sauce mimosa
<b>émincé de poulet BIO</b> sauce façon Vallée d'Auge	colin d'Alaska (MSC) pané		jambon* qualité supérieure VPF (et cornichon) <i>jambon volaille (et cornichon)</i>	tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
haricots beurre CEE2 (échalote)	<b>gratin de chou fleur</b> BIO (et pdt)		pommes de terre	<b>suisse aux fruits BIO</b>
fromage AOP/AOC individuel	<b>yaourt sucré BIO</b>		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*

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations 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 16 au 21 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	carottes râpées HVE à l'orange		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	parmentier de lentilles BIO et tomate
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	fromage AOP/AOC
fruit frais de saison HVE	<b>crème dessert BIO</b>		banane	madelons 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 = 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 <b>BIO</b>	<b>Nouvel an Chinois</b> achard HVE sauce coriandre		<b>LA SAVOIE</b> <b>salade verte <b>BIO</b></b>	céleri rémoulade
<u>wings de poulet label</u>	boulettes de soja sauce aigre douce		gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé) <i>gratin savoyard volaille</i>	pépites de colin (plein filet) panées (et citron)
<b>fusilli <b>BIO</b> (et ratatouille)</b>	duo riz et batonnière de légumes		<b>suisses aux fruits <b>BIO</b></b>	haricots verts CEE2 (échalote)
velouté aux fruits mixés	gouda		fruit frais de saison	fromage AOP/AOC
fruit frais de saison	fruit frais de saison HVE			<b>crème dessert <b>BIO</b> saveur vanille</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 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