

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 6 janvier 2023 BONNE ANNÉE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	carottes râpées HVE		pizza au fromage (emmental)	
	<b>omelette BIO</b>		rôti de porc* LR (froid ou chaud)	cubes de colin d'alaska MSC sauce fondue de poireaux
			<i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>	
	pomme de terre rissolées et ketchup		petits pois et carottes CEE2	<b>riz BIO</b>
			<b>yaourt BIO local framboise</b>	fromage AOP/AOC
	Brioche des rois			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 = 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  
opérations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 9 au 13 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincé de poulet <b>BIO</b> sauce Vallée d'Auge	colin d'Alaska (MSC) pané		LA RACLETTE	
haricots beurre CEE2 (échalote)	gratin de chou fleur <b>BIO</b> (et pdt)		jambon* qualité supérieure VPF (et cornichon) <i>jambon volaille (et cornichon)</i>	tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
fromage AOP/AOC individuel	yaourt sucré <b>BIO</b>		pommes de terre	<b>suisse aux fruits BIO</b>
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	fruit frais de saison HVE		fromage à raclette	éclair au chocolat
			fruit frais de saison HVE	

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  
opérations 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
<p>cordon bleu de volaille</p> <p>pommes de terre (et choux de Bruxelles)</p> <p>yaourt arôme <b>BIO local</b> et circuit court</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>carottes râpées HVE à l'orange</p> <p>thon à la tomate</p> <p>mezze penne</p> <p>mousse au chocolat</p>		<p>daube de bœuf VBF aux petits légumes</p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>fromage à tartiner</p> <p><b><u>banane BIO</u></b></p>	<p><u>brandade de poisson</u></p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>madelons aux pépites de chocolat</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 = 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 de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>velouté légumes BIO</b></p> <p>manchons de poulet rôtis</p> <p><b>fusilli BIO (et ratatouille)</b></p> <p>velouté aux fruits mixés</p>	<p><b>Nouvel an Chinois</b></p> <p>achard HVE sauce coriandre</p> <p>boulettes de soja sauce aigre douce</p> <p>duo riz et batonnière de légumes</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>		<p><b>LA SAVOIE</b></p> <p>salade verte</p> <p>gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé)</p> <p>gratin savoyard volaille</p> <p><b>suiesses aux fruits BIO</b></p>	<p>pépites de colin (plein filet) panées (et citron)</p> <p>haricots verts CEE2 (échalote)</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p><b>crème dessert BIO saveur vanille</b></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 = 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 de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable