

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	salade maïs et tomates		<i>Repas Raclette</i>	salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, tomates)
sauté de bœuf VBF BIO sauce façon orloff (oignons, lardons dinde fumés)	crêpe fromage (emmental)		velouté aux légumes BIO	beignets de calamars et citron
	haricots verts CEE2 (échalotes)		rôti de porc* LR froid (et cornichon)	
fusilli BIO	petit fromage frais arôme		pommes de terre	brocolis BIO au gratin
saint nectaire AOP #	fruit frais de saison		fromage à raclette	yaourt BIO saveur vanille
fruit frais BIO #			spécialité pomme myrtilles	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

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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes	boulettes de blé façon thai		<u>céleri BIO sauce fromage blanc à l'aneth</u>	salade Bruxelloise (betteraves, pdt, vinaigrette mimosa)
émincés de poulet LR sauce façon vallée d'Auge	tortellini ricotta épinards sauce tomate basilic		boulettes de bœuf sauce yassa	<b>colin d'Alaska MSC pané et citron</b>
<b>pommes de terre BIO persillées et choux de Bruxelles</b>			<b>purée de pommes de terre BIO</b>	carottes CEE2 sauce blanche et blé doré
fromage blanc arôme	<u>suisse arôme BIO</u>		fromage ovale	<b><u>gouda BIO</u></b>
fruit frais de saison	<u>fruit frais BIO</u>		tarte citron	fruit frais de saison

--	--	--	--	--

*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 = Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>velouté aux légumes BIO</b></p> <p>saucisses rondelles* fumées sauce fejoada</p> <p>riz</p> <p>carré de l'est</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>salade verte</p> <p><b>omelette BIO</b> (emmental)</p> <p><b>chou fleur BIO</b> sauce blanche et <b>pdt BIO</b></p> <p>fromage à tartiner</p> <p><b>crème dessert BIO</b> local circuit court</p>		<p><i>Repas de Noël</i></p>	<p>betteraves vinaigrette framboise</p> <p>paupiette au veau sauce champignons</p> <p>semoule</p> <p><b>petit suisse aux fruits</b> BIO</p> <p>fruit frais de saison</p>

--	--	--	--	--

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

<p><b>Légendes :</b></p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>nouvelle recette/nouveau produit</p> <p><b>produit issu agriculture biologique</b></p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>
--	--	---	---	---