

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

*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		céleri sauce fromage blanc à l'aneth	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	colin d'Alaska MSC pané et citron
<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	petit fromage frais sucré		fromage ovale	gouda
fruit frais de saison	fruit frais de saison		tarte citron	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 16 au 20 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>velouté aux légumes BIO</b></p> <p>saucisses rondelles* fumées sauce fejoada <i>saucisses de volaille sauce fejoada</i></p> <p>riz</p> <p>carré de l'est</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>salade verte</p> <p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre</p> <p><b>chour 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 BIO</b></p> <p>fruit frais de saison</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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable