

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>sauté de bœuf VBF BIO sauce façon orloff (oignons, lardons dinde fumés) garniture de lentilles à la tomate</p> <p><b>fusilli BIO</b></p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>fruit frais de saison au choix</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>galette bretonne yaourt nature confiture abricot</p>	<p>crêpe fromage (emmental)</p> <p>haricots verts CEE2 (échalotes)</p> <p>petit fromage frais arôme petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison au choix</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette barre chocolat lait spécialité pomme banane</p>	<p>pilons de poulet rôti boulettes de blé façon thai</p> <p>purée de petits pois et pdt</p> <p>fromage blanc sucré</p> <p>cake pépites chocolat</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>pain de mie fromage à tartiner fruit frais</p>	<p><i>Repas Raclette</i></p> <p>rôti de porc* LR froid (et cornichon) tortilla (1/2 / enfant)</p> <p><i>pommes de terre</i></p> <p><i>fromage à raclette</i></p> <p><i>spécialité pomme myrtilles</i></p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>salade de riz niçois (riz, tomate, concombre, olive)</p> <p>beignets de calamars et citron palets fromagers au camembert</p> <p><b>brocolis BIO</b> au gratin</p> <p><b>yaourt BIO</b> saveur vanille</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>pain chocolat lait nature pêche au sirop</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>
--	--	---	---	---

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées vinaigrette	tortellini ricotta épinards sauce tomate basilic  petit fromage frais sucré petit fromage frais arôme  fruit frais de saison au choix	œuf dur BIO mayonnaise	céleri sauce fromage blanc à l'aneth	
émincés de poulet LR sauce façon vallée d'Auge <i>falafels</i>		croque monsieur* <i>pizza emmental</i>	boulettes de bœuf sauce yassa <i>boulettes de soja sauce yassa</i>	colin d'Alaska MSC pané et citron <i>bouchées de blé pané</i>
pommes de terre BIO persillées et choux de Bruxelles		salade verte	purée de pommes de terre BIO	carottes CEE2 sauce blanche et blé doré
fromage blanc arôme fromage blanc sucré		poire au sirop	tarte citron	gouda mimolette
				fruit frais de saison au choix
<b>gouters :</b> baguette fromage tranchette jus de fruit	<b>gouters :</b> marbré lait nature compote pomme HVE	<b>gouters :</b> baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	<b>gouters :</b> céréales lait nature fruit frais	<b>gouters :</b> baguette gelée groseille blififié parfum vanille nappé caram

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

<b>Légendes :</b> 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 <i>nouvelle recette/nouveau produit</i> 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>saucisses rondelles* fumées sauce fejoada <small>garniture mexicaine (haricots rouges, carottes tomates)</small></p> <p>riz</p> <p>carré de l'est</p> <p>tomme</p> <p>fruit frais de saison au choix</p>	<p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre <small>omelette BIO</small></p> <p>chour fleur BIO sauce blanche et pdt BIO</p> <p>fromage à tartiner au choix</p> <p>crème dessert BIO local circuit court</p>	<p>taboulé</p> <p>tarte tomate chèvre</p> <p>courgettes jaunes et vertes</p> <p>yaourt arôme</p>	<p>salade arlequin (tomates, maïs, petits pois)</p> <p>émincés de poulet sauce paprika <small>émincés de pois sauce paprika</small></p> <p>pdt grenailles et côté de blettes</p> <p>mousse chocolat</p> <p>mousse citron</p>	<p>betteraves vinaigrette framboise</p> <p>colin d'Alaska MSC sauce provençale <small>garniture provençale vege (pois chiches, ratatouille courgettes)</small></p> <p>semoule</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais de saison au choix</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>baguette confiture de fraise fromage blanc sucré</p>	<p>aufrette fourrées parfum vanill lait nature fruit frais</p>	<p>baguette pâte à tartiner spécialité pomme coing</p>	<p>pain de mie coque fromagère clémentines</p>	<p>pain au lait ourson guimauve jus d'orange</p>

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	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :

*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>produit issu agriculture biologique</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>
--	--	--	---	---

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><i>sauté de bœuf VBF BIO sauce façon orloff (oignons, lardons dinde fumés)</i></p> <p><i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p><b>fusilli BIO</b></p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>crêpe fromage (emmental)</p> <p>haricots verts CEE2 (échalotes)</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>pilons de poulet rôti</p> <p><i>boulettes de blé façon thaï</i></p> <p>purée de petits pois et pdt</p> <p>fromage blanc sucré</p> <p>cake pépites chocolat</p>	<p><i>Repas Raclette</i></p> <p><i>rôti de porc* LR froid (et cornichon)</i></p> <p><i>tortilla (1/2 / enfant)</i></p> <p><b>pommes de terre</b></p> <p><i>fromage à raclette</i></p> <p><b>spécialité pomme myrtilles</b></p>	<p>salade de riz niçois (riz, tomate, concombre, olive)</p> <p>beignets de calamars et citron</p> <p><i>palets fromagers au camembert</i></p> <p><b>brocolis BIO au gratin</b></p> <p><b>yaourt BIO saveur vanille</b></p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
galette bretonne yaourt nature confiture abricot	baguette barre chocolat lait spécialité pomme banane	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	pain chocolat lait nature pêche au sirop

*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
carottes râpées vinaigrette	tortellini ricotta épinards sauce tomate basilic  petit fromage frais sucré  fruit frais de saison	œuf dur BIO mayonnaise	céleri sauce fromage blanc à l'aneth	
émincés de poulet LR sauce façon vallée d'Auge <i>falafels</i>		croque monsieur* <i>pizza emmental</i>	boulettes de bœuf sauce yassa <i>boulettes de soja sauce yassa</i>	colin d'Alaska MSC pané et citron <i>bouchées de blé pané</i>
pommes de terre BIO persillées et choux de Bruxelles		salade verte	purée de pommes de terre BIO	carottes CEE2 sauce blanche et blé doré
fromage blanc arôme		poire au sirop	tarte citron	gouda
				fruit frais de saison
<b>gouters :</b> baguette fromage tranchette jus de fruit	<b>gouters :</b> marbré lait nature compote pomme HVE	<b>gouters :</b> baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	<b>gouters :</b> céréales lait nature fruit frais	<b>gouters :</b> baguette gelée groseille glacé parfum vanille nappé caram

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>saucisses rondelles* fumées sauce fejoada <small>garniture mexicaine (haricots rouges, carottes tomates)</small></p> <p>riz</p> <p>carré de l'est</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre <small>omelette BIO</small></p> <p>chour fleur BIO sauce blanche et pdt BIO</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>crème dessert BIO local circuit court</p>	<p>taboulé</p> <p>tarte tomate chèvre</p> <p>courgettes jaunes et vertes</p> <p>yaourt arôme</p>	<p>salade arlequin (tomates, maïs, petits pois)</p> <p>émincés de poulet sauce paprika <small>émincés de pois sauce paprika</small></p> <p>pdt grenailles et côté de blettes</p> <p>mousse chocolat</p>	<p>betteraves vinaigrette framboise</p> <p>colin d'Alaska MSC sauce provençale <small>garniture provençale vege (pois chiches, ratatouille courgettes)</small></p> <p>semoule</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette confiture de fraise fromage blanc sucré</p>	<p>aufrette fourrées parfum vanill lait nature fruit frais</p>	<p>baguette pâte à tartiner spécialité pomme coing</p>	<p>pain de mie coque fromagère clémentines</p>	<p>pain au lait ourson guimauve jus d'orange</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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :

*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>produit issu agriculture biologique</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>
--	--	--	---	---