

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 4 au 8 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	REPAS VEGETARIEN			
	betteraves BIO vinaigrette		pizza au fromage	carottes BIO
ravioli au bœuf VBF	omelette BIO et emmental râpé		rôti de porc* LABEL ROUGE (froid ou chaud) <i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>	colin sauce fondue de poireaux
fromage AOP/AOC	pommes de terre rissolées		petits pois carottes	riz BIO
galette aux pommes	petit fromage frais sucré		fruit frais BIO	yaourt arôme framboise BIO local et circuit court

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

* = Plat contenant du porc

LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles

HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre

MSC : pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 11 au 15 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>sauté de bœuf BIO sauce bourguignonne</p> <p>haricots verts BIO</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>litchis frais</p>	<p>duo carotte et céleri (vinaigrette)</p> <p>poêlée de merlu (MSC) doré au beurre</p> <p>gratin de chou fleur (pdt)</p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p>		<p>LA RACLETTE</p> <p>rôti de porc* LABEL ROUGE <i>jambon de volaille</i></p> <p>pommes de terre</p> <p>fromage à raclette</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>betteraves BIO sauce mimosa</p> <p>tortellini ricotta épinards (plat complet)</p> <p>fromage frais sucré</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

* = Plat contenant du porc

LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles

HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre

MSC : pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 18 au 22 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	carottes râpées BIO			REPAS VEGETARIEN
daube de bœuf VBF aux petits légumes	émincés de poulet LABEL ROUGE sauce brune		parmentier au thon	omelette BIO
semoule BIO	pommes de terre et choux de Bruxelles		fromage AOP/AOC	riz BIO (et ratatouille)
petit fromage frais arôme	mousse au chocolat		poire BIO	fromage à tartiner BIO
				spécialité pomme vanille allégée en sucres

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

* = Plat contenant du porc
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre
MSC : pêche durable



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 janvier 2021				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet LABEL ROUGE et son jus	REPAS VEGETARIEN carottes râpées BIO boulettes végétales BIO sauce tomate		gratin savoyard* (jambon* pomme de terre fromage râpé)	pépites de colin aux céréales et citron
chou fleur vapeur (pdt)	semoule BIO (et courgettes)		gratin savoyard à la volaille	haricots verts BIO
saint paulin	velouté aux fruits mixés		suisse aux fruits BIO	fromage AOP/AOC
fruit frais BIO			banane	crème dessert saveur vanille

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

* = Plat contenant du porc

LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles

HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre

MSC : pêche durable