MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 25 au 29 décembre 2023 : vacances scalaires

semaine du 29 du 29 decembre 2023 : vacances scolaires							
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI			
FERIE	velouté de légumes BIO	salade verte et vinaigrette sauce estragon	salade de riz niçois (riz, maïs, tomate, olives)	Repas de Fin d'année tomates cerises			
	lasagnes au bœuf VBF	nuggets de poulet	hoki MSC (plein filet) doré au beurre et citron	galette de soja sauce curry			
		épinards sauce blanche et pépinettes	trio de légumes BIO	pommes noisettes et ketchup			
	cantal AOP	yaourt arôme	gouda BIO	coque fromagère			
	fruit frais de saison	fruit frais BIO	liégeois parfum vanille	tarte au chocolat			
				- ()			
	pain au lait	baguette	baguette	céréales			
	barres chocolat noir x2 produit laitier frais	fromage tranchette ananas au sirop	beurre et miel fruit frais	lait nature fruit frais			
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements							
<u>Légendes</u> :	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 RAV = Race à Viande

* = Plat contenant du porc LR = Label Rouge

nouvelle recette/nouveau produit

AOP = Appellation Origine Protégée AOC = Appellation Origine Contrôlée Equivalent EGALIM

niveau 2

pdt = pomme de terre MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 01 au 05 janvier 2024 : vacances scalaires

semaine au 01 au 05 janvier 2024 : vacances scolaires							
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI			
	betteraves	carottes râpées	pizza au fromage (emmental)	chou rouge rémoulade			
	sauté de bœuf VBF sauce pain d'épices	omelette BIO et emmental râpé	rôti de porc* (froid ou chaud) rôti poulet (froid ou chaud)	cubes de colin d'alaska MSC sauce fondue de poireaux			
FERIE	batonnière aux haricots plats	pomme de terre rissolées et ketchup	petits pois et carottes CEE2	riz BIO			
	petit fromage frais arôme	pointe de brie	yaourt sucré BIO local et circuit court	saint nectaire AOP/AOC individuel			
	madelons aux pépites de chocolat	compote de pommes HVE	fruit frais BIO	éclair parfum vanille			
	h		t	La cia de acia			
	baguette	baguette	marbré	pain de mie confiture			
	fromage à tartiner fruit frais	pâte à tartiner fruit frais	lait nature sirop de fraise	fromage blanc sucré			
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements							
Légendes :	VPF - Viande Porc Française	# - Aide LIF à destination des écoles	AOP - Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de			

Léae		

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

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée Equivalent EGALIM

niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable