

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 06 au 10 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (à la semoule BIO)	velouté potiron	carottes et courgettes crues râpées	<b>REPAS MONTAGNE</b> <i>potage</i>	betteraves vinaigrette mimosa
émincés de poulet sauce façon béarnaise	<u>haché au veau sauce brune</u>	boulettes au bœuf VBF sauce barbecue	<b>gratin savoyard aux lardons de porc*</b> <i>gratin savoyard aux lardons de volaille</i>	tarte flan au saumon
haricots verts BIO (échalotes)	semoule et ratatouille	blé doré	fromage blanc sucré	épinards sauce blanche et pépinettes
petit suisse arôme BIO	fromage à tartiner	mimolette	<b>compote pomme HVE</b>	yaourt BIO sucré local circuit court
brioche des rois	banane	gélifié parfum caramel		fruit frais
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
céréales lait nature fruit frais	baguette confiture fraise lait nature et poudre choco fruit frais	moelleux saveur amandes yaourt arôme jus de pomme	baguette pâte à tartiner fruit frais lait nature	tranches brioche x2 barre chocolat lait spécialité pomme pêche

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