

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 09 au 13 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes	boulettes de blé façon thaï	rillettes de thon	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	croque monsieur*	boulettes de bœuf sauce yassa	colin d'Alaska MSC pané et citron
<i>falafels</i> pommes de terre BIO persillées et choux de Bruxelles	petit fromage frais sucré	salade verte	purée de pommes de terre BIO	carottes CEE2 sauce blanche et blé doré
fromage blanc arôme	fruit frais de saison	camembert	fromage ovale	gouda
fruit frais de saison	fruit frais de saison	poire au sirop	tarte citron	fruit frais de saison
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette fromage tranchette jus de fruit compote de pomme	marbré lait nature compote pomme HVE	baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais produit laitier frais	céréales lait nature fruit frais	baguette gelée groseille lifié parfum vanille nappé caram fruit frais

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