

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 6 janvier 2023 BONNE ANNÉE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<u>carottes râpées BIO</u>		pizza au fromage (emmental)	chou rouge HVE rémoulade
	omelette BIO		<u>roti de porc* VPF (froid au chaud)</u> <i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>	cubes de colin d'alaska MSC sauce fondue de poireaux
	<u>pommes de terre BIO</u> (et ketchup)		petits pois et carottes CEE2	riz BIO
	<u>suisse aux fruits BIO</u>		yaourt BIO local framboise	<u>emmental</u>
	Brioche des rois		<u>fruit frais BIO</u>	moelleux chocolat

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = issue Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 9 au 13 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette fraicheur	<u>carottes râpées BIO</u>		LA RACLETTE velouté potiron	salade verte sauce mimosas
émincé de poulet BIO sauce façon Vallée d'Auge	colin d'Alaska (MSC) pané		jambon* qualité supérieure VPF (et cornichon) <i>jambon volaille (et cornichon)</i>	tortelloni au saumon et <u>crème d'aneth</u>
<u>haricots verts BIO (pdt BIO)</u>	gratin de chou fleur BIO (et pdt)		<u>pommes de terre BIO</u>	suisse aux fruits BIO
<u>camembert</u>	yaourt sucré BIO		fromage à raclette	éclair au chocolat
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	<u>fruit frais BIO</u>		<u>fruit frais BIO</u>	

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = issue Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certifié environnemental des
municipalités de la Vallée

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 21 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>velouté BIO</u>	<u>carottes râpées BIO</u>		pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	chou blanc rémoulade HVE
cordon bleu de volaille	thon à la tomate		daube de bœuf VBF aux petits légumes	<u>brandade de poisson</u>
<u>brocolis BIO (et pdt BIO)</u>	<u>tortis BIO</u>		<u>semoule BIO</u>	
<u>yaourt arôme BIO local et circuit court</u>	emmental à la coupe		fromage à tartiner	<u>tomme</u>
<u>fruit frais BIO</u>	mousse au chocolat		<u>banane BIO</u>	<u>biscuit BIO</u>

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issue Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit***produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des

produits agricoles

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>velouté légumes BIO</u>	Nouvel an Chinois achard HVE sauce coriandre		LA SAVOIE salade verte	<u>carottes râpées BIO</u>
manchons de poulet rôtis	<u>boulettes de bœuf VBF</u> <u>sauce aigre douce</u>		gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé)	pépites de colin (plein filet) panées (et citron)
<u>fusilli BIO (et ratatouille)</u>	<u>riz BIO (et battonnière de légumes)</u>		gratin savoyard volaille	<u>haricots verts BIO</u>
velouté aux fruits mixés	gouda		<u>suisses aux fruits BIO</u>	<u>emmental</u>
<u>fruit frais BIO</u>	<u>fruit frais BIO</u>		fruit frais de saison	<u>crème dessert BIO</u> <u>sauveur vanille</u>

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issue Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des

produits agricoles de l'Union Européenne

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 janvier au 3 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	betteraves HVE sauce mimosa		<u>La Chandeleur</u> <u>salade verte BIO</u>	laitue iceberg
<u>émincé de poulet BIO</u> sauce façon béarnaise	haché au veau sauce poivre		crêpes fourrées sauce au fromage	cubes de colin MSC sauce curry
gratin de chou fleur BIO (et pdt BIO)	<u>trio de légumes BIO</u> (pdt BIO)		<u>carottes BIO (lentilles BIO)</u>	riz BIO
<u>gouda</u>	yaourt sucré BIO		petit fromage frais arôme	fromage à tartiner
<u>fruit frais BIO</u>	<u>purée de pomme BIO</u>		crêpe au sucre (pâtisserie fraîche) sirop de grenadine	fruit frais de saison HVE

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

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des

produits agricoles de l'Union Européenne

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 6 au 10 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	palets fromager emmental		velouté aux légumes BIO	carottes râpées BIO
carbonade de bœuf VBF	rôti de porc* (froid ou chaud) <i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>		<u>bœuf haché bolognaise</u>	beignets de calamars et citron
semoule BIO	haricots verts BIO		<u>coquillettes BIO</u> (et ratatouille)	purée de pomme de terre BIO
<u>emmental</u>	fromage frais sucré		suisse aux fruits BIO	camembert
purée de pomme BIO	fruit frais de saison HVE		fruit frais de saison HVE	fruit frais BIO

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

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des

établissements de restauration

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 février 2023 VS ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté de légumes BIO</p> <p><u>nuggets de poulet</u></p> <p>pdt BIO (et courgettes BIO)</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>dessert lacté BIO</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>steak haché VBF sauce brune</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>yaourt sucré BIO local</p> <p>biscuit BIO</p>		<p>œuf dur BIO (et mayonnaise)</p> <p>sauté de bœuf VBF façon pot au feu</p> <p>poelée de 4 légumes BIO et pdt</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>macédoine</p> <p>beaufilet de hoki poêlé MSC</p> <p>épinards sauce blanche (et pdt)</p> <p><u>mimolette</u></p> <p>fruit frais BIO</p>

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

= Aide UE à destination des écoles

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

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

CEE2 = Certificat environnemental des

produits agricoles de montagne

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	<u>duo carotte et céleri</u> <u>BIO (vinaigrette)</u>		crêpe fourrée sauce au fromage	betteraves HVE vinaigrette
goulash de bœuf VBF	omelette BIO		jambon* qualité supérieure VPF <small>jambon de volaille</small>	cubes de colin d'alaska MSC sauce crème ciboulette
coquillettes BIO et ratatouille	chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)		<u>haricots verts BIO</u>	riz BIO
yaourt arôme	st paulin		petit fromage frais arôme	<u>pointe de brie</u>
<u>fruit frais BIO</u>	brownie		<u>banane BIO</u>	liégeois 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

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

CEE2 = Certificat environnemental des

produits agricoles de l'Union Européenne

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

GRESSEY

semaine du 13 au 17 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé BIO</p> <p>sauté de bœuf VBF aux oignons</p> <p>trio de légumes BIO (et pdt BIO)</p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>Repas Sud - Ouest</p> <p>tomates BIO vinaigrette aux olives</p> <p>saucisses*, saucisson* à l'ail (façon cassoulet)</p> <p><i>saucisses de valaille</i></p> <p>haricots blancs BIO</p> <p>tomme</p> <p>gâteau basque</p>		<p>salade verte BIO sauce mimosa</p> <p>ravioli au bœuf (plat complet)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>pépité de colin d'Alaska MSC 3 céréales</p> <p>purée brocolis pomme de terre BIO</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau fondant chocolat</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
HVE = Haute Valeur Environnementale

CEEE = Certificat environnemental des
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

GRESSEY

semaine du 20 au 24 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
veluté potiron	<u>carottes râpées BIO</u>		salami* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	laitue iceberg
lasagnes au bœuf VBF	<u>cordon bleu de volaille</u>		<u>émincés de volaille sauce tandoori</u>	moules sauce crème
yaourt arôme BIO local et circuit court	<u>haricots verts BIO</u>		riz BIO (et brunoise de légumes)	frites
<u>fruit frais BIO</u>	edam		<u>suisse aux fruits BIO</u>	<u>emmental</u>
	crème dessert saveur vanille BIO		<u>fruit frais BIO</u>	purée de pomme BIO

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

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des

produits agricoles

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable