

#### MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 01 au 05 décembre 2025

Seniaine au 01 au 03 decembre 2023						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
salade de lentilles	chou blanc et concombre vinaigrette au fromage blanc		RACLETTE velouté de légumes BIO	salade arlequin (maïs, petits pois, tomates)		
tarte aux légumes du soleil BIO	chili con carne de bœuf VBF		rôti de porc* et cornichon rôti de poulet et cornichon	colin d'Alaska pané et citron		
courgettes BIO persillées	riz BIO		pommes grenailles	épinards sauce blanche et pépinettes		
yaourt sucré	petit suisse aux fruits BIO		fromage à raclette	fromage ovale		
fruit frais	fruit frais		banane	purée de pomme BIO		
Т			<u> </u>			

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

<del></del>
VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

Léaendes :

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau

pdt = pomme de terre



## MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 08 au 12 décembre 2025

semaine au 08 au 12 decembre 2025							
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI			
velouté potiron	carottes râpées au citron		laitue iceberg	roulade de volaille et cornichon			
nuggets de poulet et ketchup	garniture catalane végé (pois chiches, tomates, oignon)		colin d'Alaska sauce basquaise	sauté de bœuf VBF jus façon pot au feu Steak haché de bœuf VBF			
choux de Bruxelles et pdt	riz		purée de pommes de terre BIO	légumes pot au feu (navet, carottes, poireau, pdt)			
edam BIO	pont l'évêque AOP # Bûche au lait de mélange		yaourt arôme	fromage à tartiner BIO			
ligéeois parfum chocolat	fruit frais BIO #		fruit frais	tarte grillé abricots Pommes			
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	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2			

Légendes : VPF = Viande Porc Française # = Aide UE à destination des écoles AOP = Appellation Origine Protégée 2

VBF = Viande Bovine Française \* = Plat contenant du porc AOC = Appellation Origine Contrôlée pdt = pomme de terre

RAV = Race à Viande LR = issu de Label Rouge produit issu agriculture biologique Equivalent EGALIM



## MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

# semaine du 15 au 19 décembre 2025

Semaine du 15 du 19 decembre 2025							
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI			
velouté légumes variés	betteraves mimosa		REPAS DE NOËL	achard de légumes (carottes et chou blanc)			
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière rôti de poulet sauce charcutière	boulettes de blé façon thaï			pépites de hoki doré panées et citron			
brocolis BIO et pdt BIO persillés	semoule et ratatouille			petits pois CE2  Haricots verts CE2			
yaourt BIO sucré local circuit court	cantal AOP#			gouda BIO			
fruit frais	fruit frais BIO #			crème dessert parfum vanille			
			<u> </u>				
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	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2			

VBF = Viande Bovine Française RAV = Race à Viande

\* = Plat contenant du porc LR = issu de Label Rouge

produit issu agriculture biologique

AOC = Appellation Origine Contrôlée Equivalent EGALIM

pdt = pomme de terre