

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	chou blanc et concombre vinaigrette au fromage blanc		<i>RACLETTE</i>	salade arlequin (maïs, petits pois, tomates)
tarte méditerranéenne	chili con carne de bœuf VBF		<i>jambon CE2* et cornichon</i>	colin d'Alaska pané et citron
courgettes BIO persillées	riz BIO		<i>pommes grenailles</i>	épinards sauce blanche et pépinettes
	petit suisse aux fruits BIO		<i>fromage à raclette</i>	
fruit frais			<i>banane</i>	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 = 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 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 08 au 12 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté potiron</p> <p>nuggets de poulet et ketchup</p> <p>choux de Bruxelles et pdt</p> <p>ligéois parfum chocolat</p>	<p>garniture catalane végété (pois chiches, tomates, oignon)</p> <p>riz</p> <p>pont l'évêque AOP #</p> <p>fruit frais BIO #</p>		<p>laitue iceberg</p> <p>colin d'Alaska sauce basquaise</p> <p>purée de pommes de terre BIO</p> <p>yaourt arôme</p>	<p>sauté de bœuf VBF jus façon pot au feu</p> <p>légumes pot au feu (navet, carottes, poireau, pdt)</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>tarte grillé abricots</p>

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

<p>Légendes :</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = issu de Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p>
--	--	--	---	---

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 15 au 19 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés			<i>REPAS DE NOËL</i>	achard de légumes (carottes et chou blanc)
rôti de porc* issu de LR 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
yaourt BIO sucré local circuit court	cantal AOP #			
	fruit frais BIO #			crème dessert parfum vanille
			<i>clémentine et friandise</i>	

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

Légendes :	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	* = 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	