

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 02 au 06 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>sauté de bœuf VBF BIO sauce façon orloff (oignons, lardons dinde fumés)</p> <p><i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p><b>fusilli BIO</b></p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>crêpe fromage (emmental)</p> <p>haricots verts CEE2 (échalotes)</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>		<p><i>Repas Raclette</i></p> <p>rôti de porc* LR froid (et cornichon)</p> <p><i>tortilla (1/2 / enfant)</i></p> <p><i>pommes de terre</i></p> <p><i>fromage à raclette</i></p> <p><i>spécialité pomme myrtilles</i></p>	<p>salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, tomates)</p> <p>beignets de calamars et citron</p> <p><b>brocolis BIO</b> au gratin</p> <p><b>yaourt BIO</b> saveur vanille</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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable