

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet sauce paprika	boulettes de bœuf VBF sauce caramel		potage potiron	tomates vinaigrette
poêlée de légumes (pdt)	blé doré et légumes tajine		riz à la napolitaine (plat complet végété)	calamars à la romaine
carré de l'est	yaourt sucré			carottes sauce blanche (et pépinettes)
compote de pomme HVE	fruit frais		fruit frais	flan goût vanille nappé caramel

*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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 15 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt et thon)			potage carotte	
manchons de poulet			cordons bleus	cassolette de la mer (quenelle brochet et cubes colin Alaska)
beignets de brocolis	tortelloni ricotta épinards		petit pois CEE2	riz
suisse arôme	saint paulin		velouté aux fruits mixés	crème anglaise
	fruit frais			gâteau fondant chocolat

*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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé</p> <p>colin d'alaska MSC pané et citron</p> <p>haricots verts CEE2</p> <p>suisse arôme</p>	<p>rôti de porc* sauce brune</p> <p><i>rôti de poulet sauce brune</i></p> <p>flageolets CEE2</p> <p>camembert</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>		<p>REPAS DE NOEL</p> <p>clémentines BIO</p>	<p>tomate vinaigrette estragon</p> <p>quenelle de brochet sauce façon piperade</p> <p>purée de céleri</p> <p>crème dessert parfum 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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de  
niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable