

VIGNY

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 3 au 6 janvier 2023 BONNE ANNÉE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	carottes râpées HVE		pizza au fromage (emmental)	chou rouge HVE rémoulade
	omelette		roti de porc* VPF (froid au chaud) <i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>	cubes de colin d'alaska MSC sauce fondue de poireaux
	pomme de terre rissolées et ketchup		petits pois et carottes CEE2	riz
	petit fromage frais sucré		yaourt arôme	emmental
	brioche des rois		clémentines HVE (origine Corse)	moelleux 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 = 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 exploitations niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

VIGNY

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 9 au 13 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette fraicheur	tomates sauce basilic		<b>LA RACLETTE</b>	salade verte sauce mimosa
émincé de poulet sauce façon Vallée d'Auge	colin d'Alaska (MSC) pané		velouté potiron	
haricots beurre CEE2 (échalote)	gratin de chou fleur (et pdt)		jambon* qualité supérieure VPF (et cornichon) <i>jambon volaille (et cornichon)</i>	tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
camembert	yaourt sucré		pommes de terre	fromage frais sucré
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	fruit frais de saison HVE		fromage à raclette	éclair au chocolat
			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 = 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 exploitations niveau 2

pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 21 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	carottes râpées HVE à l'orange		pâté de campagne* (et cornichon) roulade de volaille (et cornichon)	chou blanc rémoulade HVE
cordon bleu de volaille	thon à la tomate		daube de bœuf VBF aux petits légumes	parmentier de lentilles et tomate (plat complet)
pommes de terre (et choux de Bruxelles)	mezze penne		semoule	
yaourt arôme	emmental à la coupe		fromage à tartiner	tomme
fruit frais de saison HVE	mousse au chocolat		banane	madelons aux pépites de 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 = 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 exploitations niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

VIGNY

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 23 au 27 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de potiron	<b>Nouvel an Chinois</b>		<b>LA SAVOIE</b>	céleri rémoulade
manchons de poulet rôtis	achard HVE sauce coriandre		salade verte	pépites de colin (plein filet) panées (et citron)
mezze penne et ratatouille	boulettes de bœuf VBF sauce aigre douce		gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé)	haricots verts CEE2 (échalote)
velouté aux fruits mixés	duo riz et batonnière de légumes		gratin savoyard volaille	emmental
fruit frais de saison	gouda		suisse arôme	crème dessert saveur chocolat
	fruit frais de saison HVE		fruit frais de saison	

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 = 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 exploitations niveau 2

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		<b>La Chandeleur</b> concombres vinaigrette	laitue iceberg
filet de poulet sauce façon béarnaise	haché au veau sauce poivre		crêpes fourrées sauce au fromage	cubes de colin MSC sauce curry
gratin de chou fleur et pdt	frites		lentilles (carottes CEE2)	riz
gouda	yaourt sucré		petit fromage frais arôme	fromage à tartiner
fruit frais de saison	orange (origine Corse)		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 aquacultures de niveau 2  
pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable