

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CHANDELEUR		carottes râpées vinaigrette citron vert	potage	céleri rémoulade
émincés de poulet sauce caramel	carbonade de bœuf BIO VBF	beignets de calamar et citron	parmentier de thon	omelette sauce façon piperade
batonnière aux haricots plats	pommes campagnardes	brocolis CEE2 au gratin et riz		coquillettes BIO et ratatouille
yaourt sucré	chaource AOP #	fromage frais sucré	suisse aux fruits BIO	
crêpe	fruit frais			liégeois parfum chocolat

gouters :

		baguette pâte à tartiner fruit frais lait nature		
--	--	---	--	--

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 10 au 14 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	laitue iceberg		potage	
haché au veau sauce poivre	tortelloni tomate mozzarella BIO	pilon de poulet rôti et ketchup	rôti de porc* LR (froid ou chaud)	colin d'Alaska MSC pané et citron
haricots verts CEE2 et pdt persillées		purée de céleri CEE2 et pdt	<i>rôti de poulet (chaud ou froid)</i>	
			lentilles et carottes CEE2	riz et courgettes CEE2
coulommiers	yaourt sucré	fromage à tartiner		gouda BIO #
fruit frais		spécialité pomme fraise	produit laitier frais	clafoutis cerises

gouters :

		croissant produit laitier frais fruit frais		
--	--	---	--	--

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 17 au 21 février 2025 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>sauté de bœuf VBF jus façon pot au feu</p> <p>légumes façon pot au feu (et pdt)</p> <p>yaourt parfum vanille BIO</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p><i>REPAS ORIENTAL</i></p> <p><i>garniture couscous végété</i></p> <p>semoule BIO (aux raisins secs)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>dattes</p>	<p>salade de riz (riz, tomate, concombres)</p> <p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>bâtonnières de légumes</p> <p>petit fromage frais arôme</p>	<p>carottes BIO râpées</p> <p>saucisses de strasbourg* <i>saucisses de volaille</i></p> <p>flageolets au thym</p> <p>mousse chocolat</p>	<p>émincés de poulet sauce basquaise</p> <p>pommes de terre façon sarladaise</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>pain au lait</p> <p>produit laitier frais</p> <p>spécialité pomme framboise</p>	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>compote pommes</p> <p>produit laitier frais</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p> <p>lait nature + poudre cacao</p>	<p>carré fraise</p> <p>produit laitier frais</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>gelée groseille</p> <p>produit laitier frais</p> <p>jus de fruit</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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 février 2025 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	céleri BIO sauce fromage blanc	salade de pépinettes		
boulettes blé, pois chiche, tomates et basilic BBC	sauté de porc* LR sauce curry	cordon bleu	steak haché de bœuf VBF sauce mironton	riz BIO paëlla cubes colin d'alaska MSC et fruits de mer
fusilli BIO à la tomate	<i>sauté de volaille sauce curry</i>	chou-fleur au gratin	haricots verts BIO (et blé doré)	carré de l'est
fromage frais sucré	purée de potiron et pdt	yaourt arôme	saint nectaire AOP #	
fruit frais BIO #	lingot marbré local circuit court		tarte aux pommes	purée de pommes BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain de mie fromage tranchette ananas au sirop produit laitier frais	baguette barre chocolat au lait fruit frais produit laitier frais	baguette confiture prune crème dessert spécialité pomme mirabelle	biscuit produit laitier frais fruit frais	pain chocolat petit fromage frais sucré jus d'orange

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