

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 février 2025

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

gouters :

		<p>baguette pâte à tartiner fruit frais lait nature</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 10 au 14 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
haché au veau sauce poivre	laitue iceberg	pilon de poulet rôti et ketchup	potage	colin d'Alaska MSC pané et citron
haricots verts CEE2 et pdt persillées	tortelloni tomate mozzarella BIO	purée de céleri CEE2 et pdt	rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>rôti de poulet (chaud ou froid)</i>	riz et courgettes CEE2
coulommiers	yaourt sucré	fromage à tartiner	lentilles et carottes CEE2	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
	<i>sauté de volaille sauce curry</i>			
fusilli BIO à la tomate	purée de potiron et pdt	chou-fleur au gratin	haricots verts BIO (et blé doré)	
fromage frais sucré		yaourt arôme	saint nectaire AOP #	carré de l'est
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