

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	palets fromager emmental	<i>Repas des îles</i> <i>salade caraïbes (maïs, haricots rouges, poivrons, ananas)</i>	velouté aux légumes BIO	carottes râpées BIO
boulettes de bœuf VBF et merguez jus couscous	rôti de porc* (froid ou chaud) <i>rôti poulet (froid ou chaud)</i>	émincés de poulet sauce créole	boulettes de blé façon thai	hoki MSC (plein filet) doré au beurre
semoule BIO et légumes couscous	lentilles et carottes CEE2	purée de pommes de terre et de patates douces	batonnière de légumes façon wok et riz	épinards sauce blanche (et pépinettes)
fromage ovale	yaourt sucré	velouté aux fruits mixés	petit fromage frais sucré	camembert
compote de pomme HVE	fruit frais BIO	ananas frais	fruit frais de saison	flan saveur vanille nappé caramel

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge		Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 février 2024 : VS ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pois chiche	<i>Mardi Gras</i> salade arlequin (tomates, maïs, petits pois)	concombres vinaigrette	saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	velouté potiron
tarte méditerranéenne	<i>manchons de poulet</i>	saucisses de Strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	sauté de bœuf VBF façon pot au feu	cubes colin MSC sauce tomate
courgettes BIO et blé doré	<i>pommes sourires et mayonnaise</i>	flageolets	légumes façon pot au feu (et pdt)	semoule
fromage frais sucré	<i>coque fromagère</i>	fromage frais à tartiner	saint paulin	suisse aux fruits BIO
fruit frais de saison	<i>crème dessert BIO parfum chocolat</i> <i>sirop de grenadine</i>	crème dessert parfum vanille	banane BIO	fruit frais de saison

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge		Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 19 au 23 février 2024 : VS ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
achard de légumes (carottes, chou blanc)	tomates vinaigrette au persil	<u>radis et beurre</u>	betteraves vinaigrette	taboulé (à la semoule BIO)
émincés de poulet sauce façon carbonara	paupiette au veau sauce basquaise	rôti de bœuf VBF et cornichon	riz à la napolitaine (riz, tomate, mozzarella)	colin d'Alaska pané MSC et citron
coquillettes BIO	beignets de chou-fleur	petits pois CEE2 et carottes	fromage frais sucré	haricots beurre CEE2
montcendre	yaourt arôme vanille BIO	emmental à la coupe	fruit frais BIO	gouda
cocktail de fruits au sirop	fruit frais de saison	chou parfum vanille		mousse au 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

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 26 février au 01 mars 2023 : VS ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté aux légumes BIO	<u>concombre vinaigrette</u>	carottes râpées	tomates vinaigrette aux oignons	<u>potage</u>
tarte au fromage	boulettes de bœuf VBF sauce aux olives	beignets de calamars et citron	émincés de volaille façon kebab	tortelloni au saumon (MSC) jus crème à l'aneth
brocolis CEE2 sauce blanche et pdt	purée de carottes BIO et pdt BIO	courgettes à la provençale et riz	pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)	
petit fromage frais arôme	tomme	carré de l'est	fromage frais à tartiner ail et fines herbes	yaourt sucré
fruit frais de saison	crème dessert saveur vanille	madeleine	compote BIO	fruit frais BIO

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

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