

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 05 au 09 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>boulettes de bœuf VBF et merguez jus couscous</p> <p>semoule BIO et légumes couscous</p> <p>edam</p> <p>compote de pomme HVE</p> <p>gôters :</p> <p>baguette barre chocolat au lait fruit frais</p>	<p>palets fromager emmental</p> <p>rôti de porc* LR (froid ou chaud)</p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>fruit frais BIO</p> <p>gôters :</p> <p>brioche tranches x2 confiture fraise liégeois au chocolat</p>	<p><i>Repas des îles</i></p> <p>émincés de poulet sauce créole</p> <p>purée de pommes de terre et de patates douces</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>ananas frais</p> <p>gôters :</p> <p>biscuits fourrés parfum vanille spécialité pomme passion lait nature et poudre choco</p>	<p>velouté aux légumes BIO</p> <p>boulettes de blé façon thai</p> <p>batonnière de légumes façon wok et riz</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>gôters :</p> <p>pain de mie fromage à tartiner jus de pomme</p>	<p>carottes râpées</p> <p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>épinards sauce blanche (et pépinettes)</p> <p>flan saveur vanille nappé caramel</p> <p>gôters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais</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

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 12 au 16 février 2024 : VS ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tarte méditerranéenne	<i>Mardi Gras</i> salade arlequin (tomates, maïs, petits pois) manchons de poulet	saucisses de Strasbourg*	sauté de bœuf VBF façon pot au feu	velouté potiron cubes colin MSC sauce tomate
courgettes BIO et blé doré	pommes sourires et mayonnaise	flageolets	légumes façon pot au feu (et pdt)	semoule
fromage frais sucré	beignet fourré chocolat noisette sirop de grenadine	fromage frais à tartiner	saint paulin	suisse aux fruits BIO
fruit frais de saison		crème dessert parfum vanille	banane BIO	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette fromage tranchette jus de fruit	pain de mie gelée groseille yaourt sucré	croissant barre chocolat x2 fruit frais	baguette beurre et miel flan saveur vanille	biscuits palet breton x2 compote de pomme HVE 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

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 19 au 23 février 2024 : VS ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet BIO sauce façon carbonara	paupiette au veau sauce basquaise	rôti de bœuf VBF et cornichon	betteraves vinaigrette	taboulé (à la semoule BIO)
mezze penne	beignets de chou-fleur	petits pois CEE2 et carottes	riz à la napolitaine (riz, tomate, mozzarella)	colin d'Alaska pané MSC et citron
saint nectaire AOP	yaourt arôme vanille BIO	emmental à la coupe	fruit frais BIO	haricots beurre CEE2
cocktail de fruits au sirop	fruit frais de saison	chou parfum vanille		mousse au chocolat
gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :
baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie fromage tranchette jus de fruit	baguette confiture de prune liégeois parfum vanille	biscuits fourrés fraise x2 spécialité pomme poire lait nature	céréales lait nature 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

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
<p>velouté aux légumes BIO</p> <p>tarte au fromage</p> <p>brocolis CEE2 sauce blanche et pdt</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>céleri rémoulade au paprika</p> <p>boulettes de bœuf VBF sauce aux olives</p> <p>purée de carottes BIO et pdt BIO</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>	<p>beignets de calamars et citron</p> <p>courgettes à la provençale et riz</p> <p>carré de l'est</p> <p>madeleine</p>	<p>tomates vinaigrette aux oignons</p> <p>émincés de volaille façon kebab</p> <p>pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)</p> <p>spécialité pomme banane</p>	<p>tortelloni au saumon (MSC) jus crème à l'aneth</p> <p>yaourt sucré BIO local circuit court</p> <p>fruit frais BIO</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>pain au lait barres chocolat noir x2 jus de fruit</p>	<p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>baguette beurre et miel fruit frais</p>	<p>marbré lait nature fruit frais</p>	<p>baguette fromage tranchette ananas au sirop</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

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