

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>CHANDELEUR</b></p> <p><i>émincés de poulet sauce caramel</i> <i>palets fromagers emmental</i></p> <p><i>batonnière aux haricots plats</i></p> <p><i>produit laitier frais</i></p> <p><i>crêpe</i></p>	<p><b>carbonade de bœuf BIO VBF</b></p> <p><i>galette de soja sauce tomate</i></p> <p>frites</p> <p>chaource AOP #</p> <p>fruit frais</p>	<p>carottes râpées vinaigrette citron vert</p> <p>beignets de calamar et citron</p> <p><i>boulettes de blé façon thai</i></p> <p>brocolis CEE2 au gratin et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>salade verte vinaigrette mimosa</p> <p>pizza royale* (jambon*, champignons, olives)</p> <p><i>pizza fromage</i></p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p>	<p><u>potage</u></p> <p>omelette sauce façon piperade</p> <p><b>coquillettes BIO et ratatouille</b></p> <p>liégeois parfum chocolat</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>pain de mie</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>marbré</p> <p>produit laitier frais</p> <p>jus d'orange</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>tranches brioche x2</p> <p>lait nature</p> <p>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 = issu de 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
<p>haché au veau sauce poivre <i>bouchées de blé</i></p> <p>haricots verts CEE2 et pdt persillées</p> <p>coulommiers</p> <p>fruit frais</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>moelleux citron yaourt sucré <u>compote pomme</u></p>	<p>laitue iceberg</p> <p>lasagnes ricotta épinards</p> <p><b>yaourt BIO sucré local circuit court</b></p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette confiture fraise lait nature + poudre cacao</p>	<p>pilon de poulet rôti et ketchup <i>falafels et ketchup</i></p> <p>purée de céleri CEE2 et pdt</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>spécialité pomme fraise</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>croissant <u>produit laitier frais</u> fruit frais</p>	<p>crêpe emmental</p> <p>rôti de porc* issu de Label Rouge (froid ou chaud) <i>tortilla</i></p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette fromage tranchette <u>fruit frais</u></p>	<p>colin d'Alaska MSC pané et citron <i>chili sin carne</i></p> <p>riz et courgettes CEE2</p> <p><b>gouda BIO #</b></p> <p>clafoutis cerises</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>céréales lait nature 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 = issu de 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 B et C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>sauté de bœuf VBF jus façon pot au feu <i>tarte emmental</i></p> <p>légumes façon pot au feu (et pdt)</p> <p><b>yaourt parfum vanille BIO</b></p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p><b>REPAS ORIENTAL</b></p> <p><i>garniture couscous végé</i></p> <p><b>semoule BIO (aux raisins secs)</b></p> <p><i>yaourt nature + sucre</i></p> <p><b>dattes</b></p>	<p>salade de riz (riz, tomate, concombres)</p> <p><b>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</b> <i>galette de légumes</i></p> <p>petits pois CEE2</p> <p>petit fromage frais arôme</p>	<p><b>carottes BIO râpées</b></p> <p>saucisses de strasbourg* <i>palets fromagers chèvre</i></p> <p>flageolets au thym</p> <p>mousse chocolat</p>	<p>émincés de poulet sauce basquaise <i>boulettes de soja sauce basquaise</i></p> <p>pommes de terre façon sarladaise</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>fruit frais</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>pain au lait barres chocolat noir x2 spécialité pomme coing</p>	<p>baguette fromage à tartiner jus de pomme</p>	<p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>carré fraise lait nature fruit frais</p>	<p>baguette gelée groseille produit laitier 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 = issu de 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 sauce fromage blanc	velouté carottes		
boulettes blé, pois chiche, tomates et basilic BBC	sauté de porc* issu de Label Rouge sauce curry <i>galette de soja sauce curry</i>	cordons bleus <i>bouchées de blé</i>	steak haché de bœuf VBF sauce mironton <i>tortilla</i>	riz BIO paëlla cubes colin d'alaska MSC et fruits de mer <i>riz à l'orientale végé</i>
<b>fusilli BIO à la tomate</b>	purée de potiron et pdt	chou-fleur CEE2 au gratin (et pdt)	<b>haricots verts BIO</b>	
fromage frais sucré	lingot marbré local circuit court	yaourt arôme	saint nectaire AOP #	carré de l'est
<b>fruit frais BIO #</b>			tarte aux pommes	<b>purée de pommes BIO</b>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
pain de mie fromage tranchette <u>spécialité pomme ananas</u>	baguette beurre et miel fruit frais	baguette confiture prune crème dessert	céréales lait nature fruit frais	pain chocolat petit fromage frais sucré <u>fruit frais</u>

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 = issu de 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