

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>CHANDELEUR</p> <p>taboulé (semoule BIO)</p> <p>émincés de poulet sauce caramel <i>palets fromagers emmental</i></p> <p>batonnière aux haricots plats</p> <p>produit laitier frais</p> <p>crêpe</p>	<p>velouté légumes variés</p> <p>carbonade de bœuf BIO VBF <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>brocolis CEE2 au gratin et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>palets bretons x2</p>	<p>salade verte vinaigrette mimosa</p> <p>pizza royale* (jambon*, champignons, olives)</p> <p><i>pizza fromage</i></p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>omelette sauce façon piperade</p> <p>coquillettes BIO et ratatouille</p> <p>tomme à la coupe</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>pain de mie fromage à tartiner</p>	<p>marbré produit laitier frais</p>	<p>baguette pâte à tartiner fruit frais lait nature</p>	<p>baguette beurre et miel compote pomme HVE</p>	<p>tranches brioche x2 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 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté carottes</p> <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>gouters :</p> <p>moelleux citron yaourt sucré</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>lasagnes ricotta épinards</p> <p>yaourt BIO sucré local circuit court</p> <p>fruit frais</p> <p>gouters :</p> <p>baguette confiture fraise lait nature + poudre cacao</p>	<p>sardine et beurre <i>œuf dur mayonnaise</i></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>gouters :</p> <p>briochette fraîche ourson guimauve fruit frais</p>	<p>crêpe emmental</p> <p>ronde de porc issu de Label Rouge (froid ou chaud) <i>tortilla (1/2 enfant)</i></p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p> <p>gouters :</p> <p>baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop</p>	<p>chou rouge rémoulade et cubes mimolette</p> <p>colin d'Alaska MSC pané et citron</p> <p>riz et courgettes CEE2</p> <p>gouda BIO #</p> <p>clafoutis cerises</p> <p>gouters :</p> <p>céréales 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 = 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>velouté potiron</p> <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>yaourt parfum vanille BIO</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>REPAS ORIENTAL <i>concombres vinaigrette aux oignons</i></p> <p>garniture couscous végété</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>petits pois CEE2</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>gaufrette parfum vanille</p>	<p>carottes BIO râpées</p> <p>saucisses de strasbourg* <i>palets fromagers chèvre</i></p> <p>flageolets au thym</p> <p>edam BIO #</p> <p>mousse chocolat</p>	<p>betteraves au vinaigre de framboise</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>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>pain au lait</p> <p>barres chocolat noir x2</p> <p>spécialité pomme coing</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</p>	<p>carré fraise</p> <p>lait nature</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 :	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 = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 février 2025 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	céleri sauce fromage blanc	velouté carottes	salami* et cornichon <i>terrines de légumes</i>	coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)
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 (1/2 enfant)</i>	riz BIO paëlla cubes colin d'alaska MSC et fruits de mer
fusilli BIO à la tomate	purée de potiron et pdt	chou-fleur CEE2 au gratin (et pdt)	haricots verts BIO	
fromage frais sucré	fromage à tartiner BIO #	yaourt arôme	saint nectaire AOP #	carré de l'est
fruit frais BIO #	lingot marbré local circuit court	fruit frais	tarte aux pommes	purée de pommes BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain de mie fromage tranchette ananas au sirop	baguette beurre et miel fruit frais lait nature	baguette confiture prune crème dessert spécialité pomme mirabelle	céréales lait nature fruit frais	pain chocolat petit fromage frais sucré 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 = 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