

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 05 au 09 février 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|--|---|--|
| boulettes de bœuf VBF et merguez jus couscous | palets fromager emmental | <i>Repas des îles</i> | velouté aux légumes BIO | carottes râpées |
| semoule BIO et légumes couscous | rôti de porc* LR (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 |
| fromage BIO | 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) |
| compote de pomme HVE | fruit frais BIO | velouté aux fruits mixés | suisse BIO | flan saveur vanille nappé caramel |
| | | ananas frais | fruit frais de saison | |

gouters :

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | biscuits fourrés parfum vanille spécialité pomme passion lait nature et poudre choco | | |
|--|--|--|--|--|

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 |
|---|---|--|--|---|
| <p>betteraves vinaigrette à la framboise</p> <p>tarte méditerranéenne</p> <p>courgettes et blé doré</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p> | <p>Mardi Gras</p> <p>salade arlequin (tomates, maïs, petits pois)</p> <p>manchons de poulet</p> <p>pommes sourires et mayonnaise</p> <p>coque fromagère</p> <p>beignet fourré chocolat noisette</p> <p>sirop de grenadine</p> | <p>concombres vinaigrette</p> <p>saucisses de Strasbourg* <small>saucisses de volaille</small></p> <p>flageolets</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>crème dessert parfum vanille</p> | <p>saucisson à l'ail* et cornichon</p> <p><small>roulade de volaille et cornichon</small></p> <p>sauté de bœuf VBF façon pot au feu</p> <p>légumes façon pot au feu (et pdt)</p> <p>saint paulin</p> <p>banane</p> | <p>velouté potiron</p> <p>cubes colin MSC sauce tomate</p> <p>semoule</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p> |
| gôters : | gôters : | gôters : | gôters : | gôters : |
| <p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>jus de fruit</p> | <p>pain de mie</p> <p>gelée groseille</p> <p>yaourt sucré</p> | <p>croissant</p> <p>barre chocolat x2</p> <p>fruit frais</p> | <p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>flan saveur vanille</p> | <p>biscuits palet breton x2</p> <p>compote de pomme HVE</p> <p>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

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 |
|--|--|--|---|--|
| <p>achard de légumes (carottes, chou blanc)</p> <p>émincés de poulet sauce façon carbonara</p> <p>mezze penne</p> <p>montcendre</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p> | <p>tomates vinaigrette au persil</p> <p>paupiette au veau sauce basquaise</p> <p>beignets de chou-fleur</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais de saison</p> | <p>chou rouge rémoulade</p> <p>rôti de bœuf VBF et cornichon</p> <p>petits pois CEE2 et carottes</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>chou parfum vanille</p> | <p>betteraves vinaigrette</p> <p>riz à la napolitaine (riz, tomate, mozzarella)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p> | <p>taboulé</p> <p>colin d'Alaska pané MSC et citron</p> <p>haricots beurre CEE2</p> <p>gouda</p> <p>mousse au chocolat</p> |
| gôters : | gôters : | gôters : | gôters : | gôters : |
| <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p> | <p>pain de mie</p> <p>fromage tranchette</p> <p>jus de fruit</p> | <p>baguette</p> <p>confiture de prune</p> <p>liégeois parfum vanille</p> | <p>biscuits fourrés fraise x2</p> <p>spécialité pomme poire</p> <p>lait nature</p> | <p>céréales</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 = 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 2024 : 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>suisse BIO</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><i>carottes râpées</i></p> <p><i>beignets de calamars et citron</i></p> <p><i>courgettes à la provençale et riz</i></p> <p><i>carré de l'est</i></p> <p><i>madeleine</i></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> |

gûters :

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | <p>baguette beurre et miel 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