

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 05 au 09 février 2024

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI  |
|--|---|---|---|---|
| <p><u>macédoine</u></p> <p>boulettes de bœuf VBF et merguez jus couscous</p> <p><b>semoule BIO et légumes</b><br/>couscous</p> <p>edam</p> <p><u>spécialité pomme cassis</u></p> | <p><u>tarte aux poireaux (poireaux, fromage blanc, emmental)</u></p> <p>rôti de porc* LR (froid ou chaud)</p> <p><i>rôti poulet (froid ou chaud)</i></p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p><b>yaourt sucré BIO</b></p> <p><b>fruit frais BIO</b></p> | <p><i>Repas des îles</i></p> <p><i>salade caraïbes (maïs, haricots rouges, poivrons, ananas)</i></p> <p><b>émincés de poulet sauce créole</b></p> <p><b>purée de pommes de terre et de patates douces</b></p> <p><i>velouté aux fruits mixés</i></p> <p><i>ananas frais</i></p> | <p><b>velouté aux légumes BIO</b></p> <p>boulettes de blé façon thai</p> <p>batonnière de légumes façon wok et riz</p> <p><u>petit fromage frais arôme</u></p> <p>fruit frais de saison</p> | <p>carottes râpées</p> <p><b>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</b></p> <p>épinards sauce blanche (et pépinettes)</p> <p><b>fromage BIO</b></p> <p>flan saveur vanille nappé caramel</p> |
| <b>gôters :</b>  | <b>gôters :</b>   | <b>gôters :</b>   | <b>gôters :</b>   | <b>gôters :</b>   |
| baguette<br>barre chocolat au lait<br>fruit frais  | brioche tranches x2<br>confiture fraise<br>liégeois au chocolat   | biscuits fourrés parfum vanille<br>spécialité pomme passion<br>lait nature et poudre choco  | pain de mie<br>fromage à tartiner<br>jus de pomme   | baguette<br>pâte à tartiner<br>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 12 au 16 février 2024 : VS ZONE C

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI   |
|--|---|--|--|--|
| <p>betteraves vinaigrette à la framboise</p> <p>boulettes d'agneau sauce <u>marocaine</u></p> <p>courgettes BIO et blé doré</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p> <p><b>gôters :</b></p> <p>baguette<br/>fromage tranchette<br/>jus de fruit</p> | <p><i>Mardi Gras</i></p> <p>salade arlequin (tomates, maïs, petits pois)</p> <p><u>boulettes de soja sauce tomate</u></p> <p><i>pommes sourires et mayonnaise</i></p> <p>coque fromagère</p> <p>beignet fourré chocolat noisette</p> <p>sirop de grenadine</p> <p><b>gôters :</b></p> <p>pain de mie<br/>gelée groseille<br/>yaourt sucré</p> | <p>concombres vinaigrette</p> <p>saucisses de Strasbourg*<br/><i>saucisses de volaille</i></p> <p>flageolets</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>crème dessert parfum vanille</p> <p><b>gôters :</b></p> <p>croissant<br/>barre chocolat x2<br/>fruit frais</p> | <p>saucisson à l'ail* et cornichon<br/><i>roulade de volaille et cornichon</i></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><b>banane BIO</b></p> <p><b>gôters :</b></p> <p>baguette<br/>beurre et miel<br/>flan saveur vanille</p> | <p>velouté légumes vert</p> <p><i>cubes colin MSC sauce tomate</i></p> <p>semoule</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p>fruit frais de saison</p> <p><b>gôters :</b></p> <p>biscuits palet breton x2<br/>compote de pomme HVE<br/>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                               |
|---|---|---|---|--|
| <u>demi pamplemousse et sucre</u>           | tomates vinaigrette au persil                     | chou rouge rémoulade                                      | <u>salade de pois chiches (pois chiches, tomates, échalotes)</u>    | taboulé (à la semoule BIO)             |
| émincés de poulet BIO 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      |
| mezze penne                                 | beignets de chou-fleur                            | petits pois CEE2 et carottes                              | fromage frais sucré   | haricots beurre CEE2                   |
| saint nectaire AOP                          | yaourt arôme vanille BIO                          | emmental à la coupe                                       | fruit frais BIO   | gouda BIO                              |
| cocktail de fruits au sirop                 | fruit frais de saison                             | chou parfum vanille                                       |   | mousse au chocolat                     |
| <b>gâteaux :</b>                            | <b>gâteaux :</b>                                  | <b>gâteaux :</b>  | <b>gâteaux :</b>  | <b>gâteaux :</b>                       |
| baguette<br>pâte à tartiner<br>fruit frais  | pain de mie<br>fromage tranchette<br>jus de fruit | baguette<br>confiture de prune<br>liégeois parfum vanille | biscuits fourrés fraise x2<br>spécialité pomme poire<br>lait nature | céréales<br>lait nature<br>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 2024

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI   |
|--|--|--|---|--|
| <p><b>velouté aux légumes BIO</b></p> <p>tarte au fromage</p> <p>brocolis CEE2 sauce blanche et pdt</p> <p><u>petit fromage frais sucré</u></p> <p>fruit frais de saison</p> | <p><u>concombre vinaigrette</u></p> <p>boulettes de bœuf VBF sauce aux olives</p> <p><b>purée de carottes BIO et pdt BIO</b></p> <p>cantal AOP/AOC</p> <p>crème dessert saveur vanille</p> | <p><u>laitue iceberg</u></p> <p>beignets de calamars et citron</p> <p>courgettes à la provençale et riz</p> <p>carré de l'est</p> <p><u>madelon chocolat</u></p> | <p>tomates vinaigrette aux oignons</p> <p>émincés de volaille façon kebab</p> <p>pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)</p> <p><b>fromage frais à tartiner BIO</b></p> <p><u>compote de pomme HVE</u></p> | <p>salade de haricots rouges</p> <p>tortelloni au saumon (MSC) jus crème à l'aneth</p> <p>yaourt sucré BIO local circuit court</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p> |
| <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>  | <b>gouters :</b>   |
| <p>pain au lait</p> <p>barres chocolat noir x2</p> <p>jus de fruit</p>   | <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>  | <p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>fruit frais</p>   | <p>marbré</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>   | <p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>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