

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</p> <p>batonnière aux haricots plats</p> <p>produit laitier frais</p> <p>crêpe</p>	<p>velouté légumes variés</p> <p>velouté potiron</p> <p>carbonade de bœuf BIO VBF</p> <p>frites</p> <p>chaource AOP #</p> <p>fruit frais</p> <p>au choix</p>	<p>carottes râpées vinaigrette citron vert</p> <p>salade tomates et cœurs de palmier</p> <p>beignets de calamar et citron</p> <p>brocolis CEE2 au gratin et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>palets bretons x2</p> <p>galette bretonne</p>	<p>salade verte vinaigrette mimosa</p> <p>salade de maïs au thon</p> <p>pizza royale* (jambon*, champignons, olives)</p> <p>pizza fromage</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais</p> <p>au choix</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>concombres vinaigrette</p> <p>omelette sauce façon piperade</p> <p>coquillettes BIO et ratatouille</p> <p>tomme à la coupe</p> <p>fromage ovale</p> <p>liégeois parfum chocolat</p> <p>liégeois parfum vanille</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<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>velouté carottes</p> <p>velouté tomates</p> <p>haché au veau sauce poivre</p> <p>haricots verts CEE2 et pdt persillées</p> <p>coulommiers</p> <p>emmental</p> <p>fruit frais</p> <p>au choix</p> <p>gouters :</p> <p><u>pain au chocolat boulanger</u></p> <p>yaourt sucré</p> <p>nectar multifruits</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>radis beurre</p> <p>lasagnes ricotta épinards</p> <p>yaourt BIO sucré local circuit court</p> <p>fruit frais</p> <p>au choix</p> <p>gouters :</p> <p>baguette</p> <p>confiture fraise</p> <p>lait nature + poudre cacao</p>	<p>sardine et beurre</p> <p>œuf dur mayonnaise</p> <p>pilon de poulet rôti et ketchup</p> <p>purée de céleri CEE2 et pdt</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>au choix</p> <p>spécialité pomme fraise</p> <p>compote pomme HVE</p> <p>gouters :</p> <p>croissant</p> <p>ourson guimauve</p> <p>fruit frais</p>	<p>crêpe emmental</p> <p>tarte poireaux</p> <p>rôti de porc issu de Label Rouge (froid ou chaud)</p> <p>rôti de poulet (chaud ou froid)</p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p> <p>gouters :</p> <p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>chou rouge rémoulade et cubes mimolette</p> <p>salade de tomates et pois chiches</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>clafoutis pommes</p> <p>gouters :</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

<p>Légendes :</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = issu de Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>nouvelle recette/nouveau produit</p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>
--	--	---	---	---

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 17 au 21 février VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté potiron</p> <p>velouté tomate</p> <p>sauté de bœuf VBF jus façon pot au feu</p> <p>légumes façon pot au feu (et pdt)</p> <p>yaourt parfum vanille BIO</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>REPAS ORIENTAL</p> <p><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>salade de pdt vinaigrette ciboulette</p> <p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>gaufrette parfum vanille</p> <p>gaufrette parfum chocolat</p>	<p>carottes BIO râpées</p> <p>saucisses de strasbourg* <i>saucisses de volaille</i></p> <p>flageolets au thym</p> <p>edam BIO #</p> <p>mousse chocolat</p> <p>mousse citron</p>	<p>betteraves au vinaigre de framboise</p> <p>salade de maïs et tomates</p> <p>émincés de poulet sauce basquaise</p> <p>pommes de terre façon sarladaise</p> <p>emmental à la coupe bleu</p> <p>fruit frais au choix</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>jus de pomme</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</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>

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	nouvelle recette/nouveau produit	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	coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)
salade de haricots rouges	radis et beurre	velouté légumes verts	<i>roulade de volaille pistachée et cornichon</i>	tomates vinaigrette aux oignons
boulettes blé, pois chiche, tomates et basilic BBC	sauté de porc* issu de Label Rouge sauce curry	cordon bleu	steak haché de bœuf VBF sauce mironton	riz BIO paëlla cubes colin d'alaska MSC et fruits de mer
fusilli BIO à la tomate	<i>sauté de volaille sauce curry</i>	chou-fleur CEE2 au gratin (et pdt)	haricots verts BIO	carré de l'est camembert
fromage frais sucré	fromage à tartiner BIO #	yaourt arôme	saint nectaire AOP #	
fromage frais arôme	lingot marbré local circuit court	yaourt sucré	tarte aux pommes	purée de pommes BIO
fruit frais BIO #	cake lingot fruits local circuit court	fruit frais	tarte citron	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain de mie fromage tranchette ananas au sirop	baguette beurre et miel fruit frais	baguette confiture prune crème dessert	céréales lait nature fruit frais	<u>pain au chocolat boulanger</u> petit fromage frais sucré jus d'orange

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