

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 janvier au 3 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincé de poulet BIO sauce façon béarnaise	haché au veau sauce poivre	tomates sauce échalote	<u>La Chandeleur</u> concombres vinaigrette	cubes de colin MSC sauce curry
gratin de chou fleur BIO (et pdt BIO)	frites	sauté bœuf VBF sauce mironton	crêpes fourrées sauce au fromage	riz BIO
fromage AOP/AOC	yaourt sucré BIO	petits pois (et champignons)	lentilles (carottes CEE2)	fromage à tartiner BIO
fruit frais de saison	orange (origine Corse)	crème dessert BIO saveur chocolat	petit fromage frais arôme	fruit frais de saison HVE
crêpe au sucre (pâtisserie fraîche) sirop de grenadine				
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
riz soufflé lait nature compote bi fruit	pain au lait barres chocolatX2 lait nature	baguette beurre fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	brownie produit laitier frais jus de fruit

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

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des
productions de viande

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>paupiette au veau sauce carbonade</u></p> <p>semoule BIO</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>compote de pomme (allégée en sucre, HVE)</p> <p>gouters :</p> <p>barre marbré petit fromage frais sucré jus de fruit</p>	<p>palets fromager emmental</p> <p>rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>rôti volaille (froid ou chaud)</i></p> <p>haricots verts et beurre CEE2 (échalote)</p> <p>fruit frais de saison HVE</p> <p>gouters :</p> <p>baguette barre choco lait crème dessert saveur vanille</p>	<p>émincés de poulet BIO sauce moutarde</p> <p>carottes CEE2 au gratin (et pdt)</p> <p>yaourt anôme</p> <p>biscuit</p> <p>gouters :</p> <p>pain de mie fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>velouté aux légumes BIO</p> <p>boulettes de blé façon thai</p> <p>coquillettes BIO et ratatouille</p> <p>suisses aux fruits BIO</p> <p>fruit frais de saison HVE</p> <p>gouters :</p> <p>baguette confiture lait aromatisé</p>	<p>carottes râpées HVE</p> <p>beignets de calamars et citron</p> <p>purée de pomme de terre BIO</p> <p>flan saveur vanille nappé caramel</p> <p>gouters :</p> <p>biscuits fourrés fraiseX2 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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des producteurs de légumes

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 février 2023 VS ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté de légumes BIO</p> <p>tarte méditerranéenne BIO</p> <p>courgettes (et pdt)</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>steak haché VBF sauce brune</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>yaourt sucré BIO local</p>	<p>saucisses de Strasbourg* <i>saucisses de volaille</i></p> <p>flageolets</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i></p> <p>sauté de bœuf VBF façon pot au feu</p> <p>poelée de 4 légumes BIO et pdt</p> <p>suisse aux fruits BIO</p>	<p>beaufilet de hoki poêlé MSC</p> <p>épinards sauce blanche (et pdt)</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
croissant lait nature fruit frais	baguette fromage tranchette fruit frais	baguette beurre produit laitier frais	tranches briocheX2 barre chocolat lait jus de fruit	baguette confiture dessert lacté

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

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des producteurs de viande

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 février 2023 VS ZONE B/C

LUNDI	MARDI <i>mardi gras</i>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes rapées HVE	paupiette au veau sauce barbecue	<u>steak haché VBF sauce tomate</u>	<u>chili con carne</u>	colin d'Alaska pané MSC et citron
émincé de poulet BIO sauce basquaise	purée "orange" (pdt BIO, carotte, potiron)	semoule et ratatouille	riz BIO	haricots beurre CEE2 (échalotes)
pommes de terre façon sarladaise	yaourt arôme BIO	emmental à la coupe	fromage AOP/AOC	fromage BIO
suisses aux fruits BIO	beignet parfum chocolat noisettes jus de pomme	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE	tarte aux pommes
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
galette bretonne produit laitier frais jus de fruit	baguette fromage tranchette fruit frais	pain de mie confiture produit laitier frais	gaufrette parfum chocolat pâte de pomme (allégée en sucre, lait nature	baguette pâte à tartiner 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

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des produits de pêche

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable