

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><i>CHANDELEUR</i></p> <p><i>émincés de poulet sauce caramel</i></p> <p><i>batonnière aux haricots plats</i></p> <p><i>produit laitier frais</i></p> <p><i>crêpe</i></p>	<p><i>carbonade de bœuf BIO VBF</i></p> <p><i>frites</i></p> <p><i>chaource AOP #</i></p> <p><i>fruit frais BIO #</i></p>	<p><i>carottes râpées vinaigrette citron vert</i></p> <p><i>beignets de calamar et citron</i></p> <p><i>brocolis CEE2 au gratin et pdt</i></p> <p><i>fromage frais sucré</i></p>	<p><i>salade verte vinaigrette mimosa</i></p> <p><i>pizza royale* (jambon*, champignons, olives)</i></p> <p><i>pizza fromage</i></p> <p><i>suisse aux fruits BIO</i></p>	<p><i>céleri rémoulade</i></p> <p><i>omelette sauce façon piperade</i></p> <p><i>coquillettes BIO et ratatouille</i></p> <p><i>tomme à la coupe</i></p> <p><i>liégeois parfum chocolat</i></p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p><i>pain de mie</i></p> <p><i>fromage à tartiner</i></p> <p><i>fruit frais</i></p>	<p><i>marbré</i></p> <p><i>produit laitier frais</i></p> <p><i>jus d'orange</i></p>	<p><i>baguette</i></p> <p><i>pâte à tartiner</i></p> <p><i>fruit frais</i></p>	<p><i>baguette</i></p> <p><i>beurre et miel</i></p> <p><i>compote pomme HVE</i></p>	<p><i>tranches brioche x2</i></p> <p><i>lait nature</i></p> <p><i>fruit frais</i></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 10 au 14 février 2025 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
haché au veau sauce poivre	laitue iceberg	pilon de poulet rôti et ketchup	crêpe emmental	colin d'Alaska MSC pané et citron
<u>haricots verts BIO et pdt BIO persillées</u>	<u>tortelloni tomate</u> <u>mozzarella BIO</u>	purée de céleri CEE2 et pdt	rôti de porc* issu de Label Rouge (froid ou chaud) <i>rôti de poulet (chaud ou froid)</i>	riz et courgettes CEE2
coulommiers	yaourt BIO sucré local circuit court	fromage à tartiner	lentilles et carottes CEE2	gouda BIO #
fruit frais	fruit frais	spécialité pomme fraise	fruit frais BIO #	clafoutis cerises
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
moelleux citron yaourt sucré nectar multifruits	baguette confiture fraise lait nature + poudre cacao	croissant ourson guimauve fruit frais	baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop	céréales lait nature 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 17 au 21 février 2025 VACANCES ZONE B et C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	REPAS ORIENTAL concombres vinaigrette aux oignons garniture couscous végé	salade de riz (riz, tomate, concombres) hoki MSC (plein filet) doré au beurre	carottes BIO râpées saucisses de strasbourg* <small>saucisses de volaille</small>	émincés de poulet sauce basquaise pommes de terre façon sarladaise emmental à la coupe
nuggets de poulet BIO	semoule BIO (aux raisins secs)	petits pois CEE2	flageolets au thym	
légumes façon pot au feu (et pdt)	yaourt sucré	petit fromage frais arôme		
yaourt parfum vanille BIO			mousse chocolat	fruit frais
fruit frais BIO #	dattes			
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain au lait barres chocolat noir x2 spécialité pomme coing	baguette fromage à tartiner jus de pomme	baguette pâte à tartiner fruit frais	carré fraise lait nature fruit frais	baguette gelée groseille produit laitier 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 février 2025 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	<u>céleri BIO sauce</u> <u>fromage blanc</u>	velouté carottes		
<u>boulettes de chou kale</u> <u>BIO</u>	sauté de porc* issu de Label Rouge sauce curry <i>sauté de volaille sauce curry</i>	cordons bleus	steak haché de bœuf VBF sauce mironton	riz BIO paëlla cubes colin d'alaska MSC et fruits de mer
<u>fusilli BIO à la tomate</u>	purée de potiron et pdt	chou-fleur CEE2 au gratin (et pdt)	<u>haricots verts BIO</u>	
fromage frais sucré		yaourt arôme	saint nectaire AOP #	carré de l'est
<u>fruit frais BIO #</u>	lingot marbré local circuit court		tarte aux pommes	<u>purée de pommes BIO</u>
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	pain chocolat petit fromage frais sucré jus d'orange

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	<u>produit issu agriculture biologique</u>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable