

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 05 au 09 février 2024

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

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

<b>Légendes :</b>	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 = Label Rouge		Equivalent EGALIM	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><b>courgettes BIO et blé doré</b></p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>Mardi Gras</i></p> <p><i>salade arlequin (tomates, maïs, petits pois)</i></p> <p><i>manchons de poulet</i></p> <p><i>pommes sourires et mayonnaise</i></p> <p><i>coque fromagère</i></p> <p><i>beignet fourré chocolat noisette</i></p> <p><i>sirop de grenadine</i></p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>saucisses de Strasbourg*</p> <p><i>saucisses de volaille</i></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><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>velouté potiron</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>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>jus de fruit</p> <p>fruit frais</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>jus de fruit</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

<b>Légendes :</b>	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 = Label Rouge		Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 19 au 23 février 2024 : VS ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
achard de légumes (carottes, chou blanc)	tomates vinaigrette au persil	chou rouge rémoulade	betteraves vinaigrette	taboulé (à la semoule BIO)
émincés de poulet BIO sauce façon carbonara	paupiette au veau sauce basquaise	rôti de bœuf VBF et cornichon		colin d'Alaska pané MSC et citron
mezze penne	beignets de chou-fleur	petits pois CEE2 et carottes	riz à la napolitaine (riz, tomate, mozzarella)	haricots beurre CEE2
saint nectaire AOP	yaourt arôme vanille BIO	emmental à la coupe	fromage frais sucré	gouda BIO
cocktail de fruits au sirop	fruit frais de saison	chou parfum vanille	fruit frais BIO	mousse au chocolat
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette pâte à tartiner fruit frais lait nature	pain de mie fromage tranchette jus de fruit	baguette confiture de prune liégeois parfum vanille jus de fruit	biscuits fourrés fraise x2 spécialité pomme poire lait nature	céréales lait nature fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

<b>Légendes :</b>	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 = Label Rouge		Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 26 février au 01 mars 2023 : VS ZONE B

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>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>céleri rémoulade au paprika</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>carottes râpées</p> <p>beignets de calamars et citron</p> <p>courgettes à la provençale et riz</p> <p>carré de l'est</p> <p>madeleine</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>spécialité pomme banane</p>	<p>salade de haricots rouges</p> <p>tortelloni au saumon (MSC) jus crème à l'aneth</p> <p><b>yaourt sucré BIO local circuit court</b></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>lait nature</p>	<p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>fruit frais</p> <p>petit fromage frais arôme</p>	<p>marbré</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>ananas au sirop</p> <p>jus de fruit</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

<b>Légendes :</b>	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 = Label Rouge		Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable