

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)	velouté aux légumes BIO	carottes râpées
boulettes de bœuf VBF et merguez jus couscous <i>couscous végé</i>	rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>galette de soja</i>	émincés de poulet sauce créole <i>batonnets à la mozzarella</i>	boulettes de blé façon thai	hoki MSC (plein filet) doré au beurre <i>œufs durs + mayonnaise</i>
semoule BIO et légumes couscous	lentilles et carottes CEE2	purée de pommes de terre et de patates douces	batonnière de légumes façon wok et riz	épinards sauce blanche (et pépinettes)
edam	yaourt sucré BIO	<i>velouté aux fruits mixés</i>	petit fromage frais sucré	fromage BIO
<u>biscuit</u>	fruit frais BIO	<i>ananas frais</i>	fruit frais de saison	flan saveur vanille nappé caramel
gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :
baguette barre chocolat au lait fruit frais	brioche tranches x2 liégeois au chocolat	biscuits fourrés parfum vanille spécialité pomme passion	pain de mie fromage à tartiner	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

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 BIO vinaigrette à la framboise</p> <p>boulettes d'agneau sauce <u>marocaine</u> tarte BIO aux légumes du soleil</p> <p>courgettes BIO et blé doré</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>Mardi Gras</i> salade arlequin (tomates, maïs, petits pois)</p> <p>ailles de poulet LR boulettes de soja sauce tomate</p> <p>pommes sourires et mayonnaise</p> <p><i>coque fromagère</i></p> <p>beignet fourré chocolat noisette sirop de grenadine</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>saucisses de Strasbourg* palets fromagers</p> <p>flageolets</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>saucisson à l'ail* et cornichon œufs dur et mayonnaise</p> <p>sauté de bœuf VBF façon pot au feu bouchées de blé pané</p> <p>légumes façon pot au feu (et pdt)</p> <p>saint paulin</p> <p>banane BIO</p>	<p>velouté potiron</p> <p>cubes colin MSC sauce tomate</p> <p>couscous végété</p> <p>semoule</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais de saison</p>
gôters :	gôters :	gôters :	gôters :	gôters :
baguette fromage tranchette jus de fruit	pain de mie gelée groseille	croissant fruit frais	baguette beurre et miel flan saveur vanille	biscuits palet breton x2 lait nature

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
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 <i>lentilles sauce tomate végétal</i>	paupiette au veau sauce basquaise <i>omelette basquaise</i>	rôti de bœuf VBF et cornichon <i>batonnets à la mozzarella</i>	riz à la napolitaine (riz, tomate, mozzarella)	colin d'Alaska pané MSC et citron <i>tortilla</i>
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
gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :
baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie fromage tranchette	baguette confiture de prune liégeois parfum vanille	biscuits fourrés fraise x2 lait nature	céréales lait nature

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 2023 : VS ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté aux légumes BIO</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 <i>boulettes de soja sauce aux olives</i></p> <p>purée de carottes BIO et pdt BIO</p> <p>cantal AOP/AOC</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>	<p>carottes râpées</p> <p>beignets de calamars et citron <i>bouchées de blé panées</i></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 <i>quenelles nature sauce andalouse</i></p> <p>pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)</p> <p>fromage frais à tartiner BIO</p> <p>spécialité pomme banane</p>	<p>salade de haricots rouges</p> <p>tortelloni au saumon (MSC) jus crème à l'aneth <i>ravioli aux légumes</i></p> <p>yaourt sucré BIO local circuit court</p> <p>fruit frais BIO</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>pain au lait</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>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