

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>CHANDELEUR</b></p> <p>taboulé (semoule <b>BIO</b>)</p> <p>émincés de poulet sauce caramel <i>palets fromagers emmental</i></p> <p>batonnière aux haricots plats</p> <p>produit laitier frais</p> <p>crêpe</p>	<p>velouté légumes variés</p> <p>carbonade de bœuf VBF <i>galette de soja sauce tomate</i></p> <p>pommes campagnardes</p> <p>chaource AOP #</p> <p>fruit frais</p>	<p>carottes râpées vinaigrette citron vert</p> <p>beignets de calamar et citron <i>boulettes de blé façon thai</i></p> <p>brocolis CEE2 au gratin et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>palets bretons x2</p>	<p>salade verte vinaigrette mimosa</p> <p>pizza royale* (jambon*, champignons, olives)</p> <p><i>pizza fromage</i></p> <p>suisse aux fruits <b>BIO</b></p> <p>fruit frais</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>omelette <b>BIO</b> sauce façon piperade</p> <p>coquillettes <b>BIO</b> et ratatouille</p> <p>tomme à la coupe</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>pain de mie fromage à tartiner</p>	<p>marbré produit laitier frais</p>	<p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>baguette beurre et miel compote pomme HVE</p>	<p>tranches brioche x2 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

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 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes	laitue iceberg	sardine et beurre	crêpe emmental	chou rouge rémoulade et cubes mimolette
haché au veau sauce poivre <i>bouchées de blé</i>	lasagnes ricotta épinards	pilon de poulet rôti et ketchup <i>falafels et ketchup</i>	rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>tortilla</i>	colin d'Alaska MSC pané et citron <i>chili sin carne</i>
haricots verts CEE2 et pdt persillées	yaourt BIO sucré local circuit court	purée de céleri CEE2 et pdt	lentilles et carottes CEE2	riz et courgettes CEE2
coulommiers		fromage à tartiner	fromage frais arôme	<b>gouda BIO #</b>
fruit frais	fruit frais	spécialité pomme fraise	<b>fruit frais BIO #</b>	clafoutis cerises
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
moelleux citron yaourt sucré	baguette confiture fraise lait nature + poudre cacao	croissant fruit frais	baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop	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*

**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
<p>velouté potiron</p> <p>sauté de bœuf VBF jus façon pot au feu <i>tarte emmental</i></p> <p>légumes façon pot au feu (et pdt)</p> <p><b>yaourt parfum vanille BIO</b></p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p><b>REPAS ORIENTAL</b> <i>concombres vinaigrette aux oignons</i></p> <p><b>garniture couscous végé</b></p> <p><b>semoule BIO (aux raisins secs)</b></p> <p>yaourt sucré</p> <p>dattes</p>	<p>salade de riz (riz, tomate, concombres)</p> <p><b>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</b> <i>galette de légumes</i></p> <p>petits pois CEE2</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>gaufrette parfum vanille</p>	<p><b>carottes BIO râpées</b></p> <p>saucisses de strasbourg* <i>palets fromagers chèvre</i></p> <p>flageolets au thym</p> <p><b>edam BIO #</b></p> <p>mousse chocolat</p>	<p>betteraves au vinaigre de framboise</p> <p>émincés de poulet sauce basquaise <i>boulettes de soja sauce basquaise</i></p> <p>pommes de terre façon sarladaise</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>fruit frais</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>pain au lait</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>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 :

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

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	céleri sauce fromage blanc	velouté carottes	salami* et cornichon <i>terrines de légumes</i>	coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)
boulettes blé, pois chiche, tomates et basilic BBC	sauté de porc* LR sauce curry <i>galette de soja sauce curry</i>	cordons bleus <i>bouchées de blé</i>	steak haché de bœuf VBF sauce mironton <i>tortilla</i>	<b>riz BIO paëlla cubes colin d'alaska MSC et fruits de mer</b>
<b>fusilli BIO à la tomate</b>	purée de potiron et pdt	chou-fleur CEE2 au gratin (et pdt)	<b>haricots verts BIO</b>	<i>riz à l'orientale végé</i>
fromage frais sucré	<b>fromage à tartiner BIO #</b>	yaourt arôme	saint nectaire AOP #	carré de l'est
<b>fruit frais BIO #</b>	lingot marbré local circuit court	fruit frais	tarte aux pommes	<b>purée de pommes BIO</b>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
pain de mie fromage tranchette	baguette beurre et miel fruit frais	baguette confiture prune crème dessert	céréales lait nature	pain chocolat petit fromage frais sucré

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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable