

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 janvier au 3 février 2023

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

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

Légendes :				
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	palets fromager emmental	céleri rémoulade	<b>velouté aux légumes BIO</b>	carottes râpées HVE
carbonade de bœuf VBF	rôti de porc* LR (froid ou chaud)	<b>émincés de poulet BIO sauce moutarde</b>	boulettes de blé façon thai	beignets de calamars et citron
	<i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>			
<b>semoule BIO</b>	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)	carottes CEE2 au gratin (et pdt)	coquillettes (et ratatouille)	<b>purée de pomme de terre BIO</b>
fromage AOP/AOC	fromage frais sucré	yaourt arôme	<b>suisse aux fruits BIO</b>	camembert
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	fruit frais de saison HVE	biscuit	fruit frais de saison HVE	flan saveur vanille nappé caramel
<b>gôiters :</b>	<b>gôiters :</b>	<b>gôiters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gôiters :</b>
barre marbré	baguette barre choco lait	pain de mie fromage à tartiner	baguette confiture	biscuits fourrés fraiseX2
jus de fruit	crème dessert saveur vanille		lait aromatisé	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  
exploitations de niveau 2

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 <b>BIO</b></p> <p>tarte méditerranéenne <b>BIO</b></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 <b>BIO local</b></p> <p>biscuit</p>	<p>choux rouge HVE rémoulade</p> <p>saucisses de Strasbourg* <i>saucisses de volaille</i></p> <p>flageolets</p> <p>fromage à tartiner <b>BIO</b></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 <b>BIO et pdt</b></p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>macédoine</p> <p>beaufilet de hoki poêlé <b>MSC</b></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	baguette fromage tranchette fruit frais	baguette beurre produit laitier frais	tranches briocheX2  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 exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

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

LUNDI	MARDI <u>mardi gras</u>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes rapées HVE	salade arlequin	céleri sauce au curry	betteraves HVE vinaigrette	concombres vinaigrette
<b>émincé de poulet BIO</b> sauce basquaise	paupiette au veau sauce barbecue	roti de bœuf VBF et ketchup	chili sin carne	colin d'Alaska pané MSC et citron
pommes de terre façon sarladaise	<b>purée "orange" (pdt</b> <b>BIO, carotte, potiron)</b>	semoule et ratatouille	<b>riz BIO</b>	haricots beurre CEE2 (échalotes)
<b>suisse aux fruits BIO</b>	velouté aux fruits mixés	emmental à la coupe	fromage AOP/AOC	<b>fromage BIO</b>
compote pomme banane	beignet parfum chocolat noisettes jus de pomme	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE	tarte aux pommes
<b>gôûters :</b>	<b>gôûters :</b>	<b>gôûters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gôûters :</b>
galette bretonne	baguette fromage tranchette fruit frais	pain de mie confiture	gaufrette parfum chocolat  lait nature	baguette pâte à tartiner 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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable